ESTUDI GENERAL

Alimentación y cultura

Necesidades, gustos y costumbres

Compilador: Jesús Contreras

Ciències Humanes i Socials
3

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Copyrighted material

El hecho alimentario, en cualquier sociedad, reviste una extremada complejidad. En efecto, la alimentación no sólo es un fenómeno biológico, nutricional, médico; es, *también*, un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural en definitiva, en el más amplio sentido del término. Esta extrema complejidad del hecho alimentario nos obliga a tomar en cuenta cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico. Analizar esta complejidad es el objetivo de la compilación de artículos que constituyen este libro. ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Por dónde pasa la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? ¿Por qué unos productos nos encantan y otros los aborrecemos? En ocasiones, la selección de alimentos que una determinada sociedad realiza de entre los diferentes recursos accesibles y "comestibles" se explica por razones ecológicas, técnicas o económicas. En otras, se considera una cuestión de "gusto" o "sabor" y, muy a menudo, se explica por las "creencias" relativas a la bondad o maldad atribuidas a unos u otros alimentos. También puede explicarse por el "estatus" de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su historia.
En definitiva, es la cultura la que crea, entre los seres humanos, el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo "fuera de lugar", sobre lo tóxico, la saciedad, etc., etc. De acuerdo con estos planteamientos, este libro pretende situar la alimentación en relación con el conjunto de la sociedad y de la cultura y analizar los múltiples y diversos condicionamientos que intervienen en el hecho alimentario.

***

Jesús Contreras Hernández, el compilador de los artículos que constituyen este libro, nació en Guadix en 1946. Se doctoró en Filosofía y Letras en el año 1976. En la actualidad, es catedrático de Antropología Social en la Universidad de Barcelona. En esta Universidad imparte docencia de materias como "Antropología económica", "Antropología y problemas de la sociedad contemporánea", "Antropología de la alimentación". También ha sido Investigador visitante en el Centre National de la Recherche Scientifique (París, 1986) y *Visiting Scholar* en el Departamento de Antropología Social de la Universidad de Cambridge (1992). Ha realizado trabajo de campo en los Andes peruanos y en Cataluña. Fruto de sus investigaciones ha publicado numerosos artículos y libros, de entre estos últimos cabe citar: *Subsistencia, ritual y poder en los Andes* (1986), *Antropología de la alimentación* (1992). Asimismo, es coautor de los libros *Antropología de los pueblos de España* (1991) y *Bárbaros, paganos, salvajes y primitivos. Una introducción a la antropología* (1987).

Alimentación y cultura

Necesidades, gustos y costumbres

Ciències Humanes i Socials
3

This One
WYC6-5HW-K1YL
material

Los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales

Alimentación y cultura

Necesidades, gustos y costumbres

Compilador: Jesús Contreras

UNIVERSITAT DE BARCELONA

PUBLICACIONS

BIBLIOTECA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA. Dades catalogràfiques

Alimentación y cultura. – (Estudi General. Ciències humanes i socials ; 3)

Referències bibliogràfiques
ISBN 84-475-1103-0

I. Contreras, Jesús II. Títol III. Col·lecció
1. Nutrició 2. Antropologia cultural

© PUBLICACIONS UNIVERSITAT DE BARCELONA

1a edició: Barcelona, setembre 1995

Traductor: Carlos Salazar

Coberta: Disseny institucional de QUOD
Adaptació coberta i disseny maqueta interior: Teresa Jordà

Il·lustració de la coberta: Pieter Bruegel. *La boda pagesa*.
Museu d'Història de l'Art. Viena

Impressió: GRAMAGRAF, SCCL
Dipòsit legal: B-19.500-95
ISBN: 84-475-1103-0

Entitat editora
UNIVERSITAT DE BARCELONA

ÒRGANS RECTORS

Rector
ANTONI CAPARRÓS I BENEDICTO

President del Consell Social
JOSEP M. PUIG SALELLAS

Agraïm l'autorització per publicar la versió castellana dels articles compilats en aquest llibre a:

- Annual Reviews Inc. *Annual Review of Anthropology*, volum 13, 1984.
- Temple University Press. Filadelfia. *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*. M. Harris i E. Ross (ed.). 1987.
- Dorothy N. Shack, Department of Anthropology. University of California. Berkeley. *Diet of Man, needs and wants*. J. Yudkin (ed.).
- Harper Collins Publishers. *Give and Take in Families*. J. Brannen y G. Wilson (eds.), 1987.
- Gedisa Editorial. *Cook, cuisine and class. A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Gordon and Breach Science Publishers Ltd. *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 1, 1972.
- Editions du Seuil. *Communications*, núm. 31, 1979.
- Applied Science Publ. *Nutrition and Lifestyles*. M.R. Turner (ed.).

Tots els drets d'aquesta publicació (inclòs el disseny de la coberta)
PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA
Direcció i administració
Gran Via, 585 / 08007 Barcelona
Tel. 318 42 66, ext. 2183 / Fax 318 52 67

CAPÍTULO I

UN ESTADO DE LA CUESTIÓN

PERSPECTIVAS ANTROPOLÓGICAS SOBRE LA DIETA

Ellen Messer

Center for Advanced Study in the Behavioral Sciences, Stanford, California 94305; Department of Nutrition and Food Science, Massachusetts Institute of Technology, Cambridge, Massachusetts 02139

Introducción

Ya sea desde el punto de vista arqueológico-histórico, sociocultural o biomédico, la alimentación constituye una preocupación básica para todas las sociedades humanas. Como reflejo de esta preocupación básica, los antropólogos se han venido interesando desde hace tiempo en las dietas humanas, específicamente, en a) las disponibilidades ecológicas y de mercado de los alimentos; b) las clasificaciones culturales de los alimentos en "comestibles" o "no comestibles", jerarquizaciones en alimentos "preferibles" o "menos preferibles" y reglas para la distribución; y c) las consecuencias nutricionales y médicas de pautas culturales de consumo particulares, incluyendo las pautas de reparto de alimentos. Los viejos proverbios, "Dime lo que comes y te diré quién eres" (del francés), y "Eres lo que comes" (del alemán), apuntan también a cuestiones antropológicas más generales como las relaciones entre poblaciones humanas o grupos sociales y su medio ambiente, la construcción simbólica de las culturas, y las relaciones sociales y estructuras sociales de las sociedades. Ya sea por medio de explicaciones materialistas culturales (147, 281), ideológico-estructurales (289), o alguna combinación de perspectivas biológicas y socioculturales (104), los determinantes y resultados de las construcciones dietéticas han continuado interesando a antropólogos de todas las subdisciplinas.

Después de un rápido resumen de los análisis actuales y fuentes bibliográficas, el presente artículo analizará selectivamente estudios antropológicos sobre los determinantes biológicos y socioculturales y las consecuencias de la dieta humana, primero históricamente y luego por temas. El análisis se organizará de modo que se demuestre cómo las varias dimensiones de los sistemas de alimentación (materiales, socioculturales, médico-nutricionales) están interrelacionadas y cómo se comparten ciertos problemas. Estos incluyen cuestiones teóricas y metodológicas referentes a la variación de la población interna (intracultural) y factores biológicos y culturales en la "evolución" de la dieta. Dada la cantidad de literatura, la autora dejará para otros analistas ciertos temas de suma importancia como "la dieta y la evolución humana" (72), un estado de la cuestión sobre el crecimiento y desarrollo

comparativos de la agricultura y la ganadería (115, 149), el alcohol (215a, 318a) y otras substancias cuasi-alimenticias (35), "la distribución del tiempo en relación al consumo de nutrientes" (231a), los determinantes del amamantamiento materno o con biberón (251), y el canibalismo (80a, 202a).

Visión general

Los análisis antropológicos sobre el aspecto "alimentario" de la cultura han considerado hasta ahora la "dieta" como parte del estudio de las consecuencias sanitarias y medioambientales de las adaptaciones ecológicas (238, 239), o desde la perspectiva biocultural sobre nutrición y adaptación, que examinaba las consecuencias "funcionales" de la dieta (144). Un análisis separado contrastaba el desarrollo y el impacto práctico de las investigaciones sobre "costumbres alimentarias" de los años treinta y cuarenta en los Estados Unidos con las aproximaciones ecológicas a los problemas de la alimentación de los sesenta y setenta (237). Estudios más recientes (53, 128; 163, especialmente caps. 1-2; 231, 236, 250a, 333) han examinado los orígenes intelectuales y las metodologías de la antropología nutricional, una nueva subdisciplina que combina los intereses de los antropólogos biológicos, ecológicos y socioculturales (incluyendo folcloristas especialistas en alimentación) y también utiliza sistemáticamente conceptos y métodos de nutricionistas y otros científicos del comportamiento.

Se han emprendido también análisis de los determinantes socioculturales del consumo de alimentos (69, 231, 232), del foco doméstico en las investigaciones dietéticas y de nutrición (230), de las relaciones históricas y evolutivas entre dieta y cultura en todo el mundo (25, 104, 181, 274, 290, 312) y en culturas específicas (15, 29, 34, 55, 63, 122, 148, 244), de cultura, nutrición y salud (220, 256). Estas investigaciones proporcionan un marco histórico y práctico para analizar cómo operan los sistemas alimentarios y cómo cambian, particularmente bajo el impacto de las nuevas tecnologías para la producción y elaboración de alimentos, y en muchos casos, la creciente deslocalización de las pautas de oferta y consumo de alimentos (71, 148, 254). También se han compilado estudios sobre sistemas alimentarios y su evolución en bibliografías comentadas (129, 331, 332) y colecciones de artículos sobre costumbres alimenticias (10, 38, 42, 106), antropología nutricional (113, 163), y las relaciones entre desnutrición, organización social, comportamiento humano y desarrollo físico (137, 138). Mientras que muchos de estos autores se han concentrado en la nutrición o los hábitos alimentarios de un grupo -normalmente una comunidad cultural- algunos han enfatizado la necesidad de estudiar las variaciones intraculturales en las pautas de alimentación humana y los resultados

Copyrighted material

nutricionales como forma de analizar con más precisión las preferencias alimentarias, por qué y cómo cambian las costumbres alimentarias, y por qué parecen haber diferencias en el bienestar nutricional (individuos "agraciados" que contrastan con individuos desnutridos) dentro de poblaciones que claramente se encuentran en el "mismo" entorno nutricional y sociocultural (224, 230, 252, 253).

En lo que respeta a las cuestiones nutricionales, se ha promovido la comunicación entre antropólogos, nutricionistas y otros científicos del comportamiento gracias a la publicación de varias revistas interdisciplinarias: *Ecology and Food Nutrition, Food and Nutrition Bulletin* (y otras publicaciones de la Universidad de las Naciones Unidas), *Food Policy, Nutrition Research, World Review of Nutrition and Dietetics, Medical Anthropology, Social Science and Medecine, Medical Anthropology Newsletter (Medical Anthropology Quarterly), The CommuNicAtor* (Hoja informativa del *Council on Nutritional Anthropology), Culture and Agriculture, The Digest* (Publicación del *University of Pennsylvania Food Group of the Department of Folklore and Folklife), Food and Foodways, Appetite, Human Ecology, Ethnobiology,* y la sección sobre alimentación en *Social Science Information* (véase también 161, 180).

Los esfuerzos de colaboración entre antropólogos, psicólogos y biólogos interesados en los orígenes biológicos y culturales y la evolución de la dieta (16, 303) también parecen ir en aumento. Estos esfuerzos colectivos han considerado las posibles consecuencias de consumos específicos de nutrientes (233), "la alimentación como factor medioambiental en la génesis de la variabilidad humana" (321), y las investigaciones conceptuales sobre los determinantes y la codificación de aversiones y preferencias alimentarias en sociedades humanas y en sociedades no humanas de primates (131, 293). Los temas de investigación incluyen la transmisión cultural de la información sobre substancias amargas o potencialmente tóxicas, factores farmacológicos así como otros factores nutritivos que dirigen las pautas selectivas de comida, p.e. plantas o partes de plantas, o el consumo de lo que a primera vista aparecen como alimentos pesados o intragables (103, 131, 286, 287). Los tipos de alimentos consumidos, especialmente si la dieta es vegetariana o omnívora, las pautas de alimentación preferenciales por sexo y rango, la estabilidad y movilidad del surtido, la existencia de almacenamiento de alimentos y el canibalismo constituyen materias adicionales bajo discusión por parte de primatólogos y otros que investigan las relaciones evolutivas entre dieta, cultura y organización social desde los primeros humanos hasta los humanos modernos (68, 130, 149-152, 156, 257, 309, 313). En resumen, estos estudios subrayan la necesidad de contar con más consideraciones interdisciplinarias sobre los orígenes biológicos y la transmisión cultural de las costumbres alimentarias y las interrelaciones de las influencias biológicas y culturales en las pautas de consumo humanas.

Copyrighted material

Aproximaciones a la dieta en la historia de la antropología

Estudios de Antropología Social

Estudios tempranos en la antropología social británica sobre la organización social y económica de sociedades no industrializadas que subsistían básicamente de recursos locales pusieron de relieve que la búsqueda, preparación y consumo de alimentos constituía la parte central de las actividades cotidianas, y cómo en estos contextos, los valores simbólicos y emocionales de los alimentos se utilizaban a menudo ritualmente para marcar el estatus social, intervalos en el tiempo, y recursos medioambientales culturalmente importantes (22, 108; véase 231, 237). Etnografías posteriores enfatizaron el papel central de la cooperación social para la búsqueda y distribución de la comida en la estructura y el cambio de la organización social y la cultura humana.

En lo que probablemente aún constituyen los estudios más completos sobre las interrelaciones entre la provisión de alimentos, la organización social y la nutrición, los antropólogos británicos que trabajaron en el Africa colonial de antes de la Segunda Guerra Mundial se dieron cuenta que el estudio de la alimentación y el hambre era fundamental para la comprensión de las relaciones sociales, la vida política y las culturas cambiantes desbaratadas por el poder británico. El estudio clásico de Richards (273) sobre los bemba del norte de Rhodesia concluía que las razones por las que los nativos no trabajaban más (una preocupación básica para los intereses mineros y otros intereses económicos británicos) no tenían nada que ver con la desidia sino con la baja nutrición. Al irse los hombres a trabajar a las minas, las mujeres tenían dificultades para realizar las tareas de limpieza que tradicionalmente desempeñaban los hombres, además de su propio trabajo de cultivo y recolección. Durante el período del año en el que las mujeres necesitaban más energía alimenticia para llevar a cabo la limpieza y la siembra de los campos, era entonces cuando más escaseaban las provisiones de comida. Así, se encontraban atrapados en un ciclo contínuo de subproducción y subnutrición.

Como parte de su estudio Richards hizo un detallado examen de todas las relaciones sociales en su relación con el intercambio de alimentos. Consideró las cualidades emocionales que se asignaban a los diferentes alimentos -su deseabilidad en función del gusto y la digestividad, su importancia en la vida ceremonial nativa, como por ejemplo, la importancia de los granos usados en la fermentación de la cerveza, y la excitación que caracterizaba las ocasiones en las que se comía carne- así como las percepciones sobre las cualidades nutricionales y los efectos fisiológicos de distintos granos básicos y sus condimentos. (Los bemba parecían reconocer la relación entre el bajo consumo energético y la falta de energía para trabajar, y conscientemente conservaban energía durante la estación fría y de escasez. Tenían un concepto de la proporción ideal de grano a consumir en la dieta ordinaria, y al-

Copyrighted material

gunas mujeres, cuando estaban demasiado cansadas para recolectar los ingredientes de condimento, ya no preparaban el grano tampoco, puesto que era muy fastidioso tragar el grano sin la ayuda de los condimentos.) También describió Richards las dimensiones sociales de la producción, preparación, distribución y consumo de los alimentos, poniendo de relieve como todas las relaciones de parentesco incluían reglas prescriptivas para el reparto; y como estas obligaciones no se respetaban en tiempos de escasez, cuando la gente tendía a retener las magras provisiones. Sus relatos, documentados mediante observaciones selectivas, entrevistas y diarios de informantes sobre un período relativamente corto de tiempo, incluyen descripciones generales de horticultura, la sucesión de los cultivos y el tiempo que se destinaba a diferentes tareas de producción, recogida y elaboración de alimentos. Su modelo para el aspecto "alimentario" de la cultura también era interdisciplinario, puesto que, al igual que otros antropólogos sociales británicos de este período (123), empleó a botánicos, nutricionistas y bioquímicos para ayudarlos a identificar y apreciar los valores nutritivos de los alimentos. Su trabajo influyó en estudios posteriores sobre las interrelaciones cambiantes entre la organización social de la producción y la distribución de los alimentos, dieta y nutrición (207, 208, 297, 323) a pesar de que estos estudios tan centrados en la alimentación mal encajaban con la "corriente principal" de la antropología social británica (239).

Retrospectivamente, esta etnografía de la alimentación continúa siendo un modelo para antropólogos nutricionales y otros que estudian el impacto social y nutricional del desarrollo económico. Un nutricionista diseñó esa dimensión especializada del estudio. Al mismo tiempo, el componente etnográfico de Richards sugiere que en lugar de metodologías más complejas y estadísticamente más rigurosas, observaciones sistemáticas, selectivas sobre actividades relacionadas con la alimentación pueden proporcionar información muy valiosa sobre una gran variedad de cuestiones de interés actual: los diferentes tiempos que se tarda en realizar ciertas tareas, cuándo tienen lugar los "cuellos de botella" diarios o estacionales en el trabajo (de las mujeres), y las consecuencias funcionales de la desnutrición, que impiden salir del ciclo de empobrecimiento y subproducción.

Estudios de Antropología Psicológica

Durante el correspondiente período (entre los años treinta y cuarenta), los antropólogos socio-psicológicos norteamericanos se concentraron, en cambio, en analizar cómo las actitudes hacia la alimentación se desarrollaban en culturas particulares y afectaban luego relaciones sociales (entre parientes y entre los sexos), el comportamiento y el desarrollo psicológico como parte integrante de estudios más amplios de "cultura y personalidad" (170). El estudio clásico de DuBois (88, 89)

Copyrighted material

sobre los alorese sugería que las tempranas experiencias infantiles de frustración y abandono cuando no se satisfacen las necesidades de alimentación establecían la inseguridad básica y desconfianza recelosa que caracterizaba la personalidad adulta, las orientaciones culturales y las relaciones sociales. El hambre se veía como una motivación básica para la búsqueda, el robo, el aprendizaje de técnicas de los adultos como la horticultura, y como un tema central en la mitología alorese. DuBois tambíen mantenía que la ansiedad social sobre la escasez de alimentos era en realidad una ficción social, una ficción que se perpetuaba porque la gente creía que sus esfuerzos para aumentar las provisiones de alimentos serían frustrados por pérdidas naturales o culturales debido a las ratas o a robos.

El modo como las ansiedades sobre la alimentación, basadas en penurias reales o ficticias, podían dominar el funcionamiento cultural, social y psicológico proporcionó también el foco para otros estudios. Estos incluyen las investigaciones de Shacks sobre la abstinencia y también los atracones rituales y la personalidad entre los guarage de Etiopía (295, 296), los análisis motivacionales de Holmberg sobre el comportamiento de los sirionó (154) y los análisis de creencias sobre la horticultura y los esfuerzos mágicos para controlar el apetito y por tanto conservar y ampliar las provisiones de alimentos, un índice de poder social real y simbólico entre ciertos grupos de las islas del Pacífico (124, 206, 340).

También por los años treinta y cuarenta empezaron los estudios de costumbres alimentarias en Estados Unidos. Inicialmente tenían finalidades tanto eruditas como prácticas. En previsión de las escaseces y racionamientos de alimentos del período de guerra, los antropólogos colaboraron en investigaciones financiadas por el gobierno sobre las constumbres alimentarias de los grupos étnicos, sus consecuencias nutricionales, y cómo, en caso de necesidad, podían cambiarse (59-61, 67). Sobre esto último, se argumentó que las ansiedades sobre la comida y el hambre originadas en las tempranas experiencias de alimentación determinaban si las costumbres alimentarias de la madurez eran susceptibles al cambio (222) y si la comida constituía la explicación fundamental para las enfermedades (328). Estudios dietéticos sobre grupos étnicos que se emprendieron durante este período han proporcionado datos conceptuales y de "línea de base" sobre pautas alimentarias para estudios posteriores sobre la aculturación dietética étnica (199, 133, 134, 250).

Análisis socio-psicológicos (antropológicos) de las relaciones entre la provisión de alimentos, experiencias alimentarias tempranas, las emociones que acompañan la comida y la personalidad siguen contribuyendo al estudio de comportamientos alimentarios de abstinencia o indulgencia, enfermedades relacionadas con la alimentación, imágenes y pesos corporales socioculturalmente deseables, y la "adecuación" entre conceptos biomédicos y socioculturales y las evaluaciones de la salud y la enfermedad relacionadas con la dieta (24). Por ejemplo, el sobreconsumo y la obesidad entre los puertorriqueños que viven en Estados Unidos, en un contexto de mayor abundancia, ha sido atribuido, en parte, a un miedo residual al hambre

Copyrighted material

y a profundos vínculos emocionales tradicionalmente asociados con la alimentación (216). Estas culturas tenderían a ver en la obesidad un signo de buena salud, riqueza y bienestar -que a uno lo cuidan y lo quieren bien- y sus percepciones sobre lo "deseable" en oposición al "exceso de peso" diferirían substancialmente de los modelos médicos occidentales (57, 70, 216, 268, 307). Alternativamente, algunas culturas pueden valorar lo "delgado", como en alquellos lugares en donde la abstinencia se considera una virtud, y sacralizan la esbeltez, de tal manera que ciertas categorías sociales, como las mujeres o los niños muy pequeños son infraalimentados (264). Sería interesante tener más información sobre cómo (y con qué rapidez) estas ideologías y prácticas de la alimentación cambian a nivel individual y cultural en la medida en que mejoran las provisiones alimenticias.

Sobre estas cuestiones, algunos antropólogos han sugerido que tanto la desnutrición proteíno-energética (51, 54) como la obesidad (275) deberían ser analizadas a modo de "síndromes culturalmente condicionados" de la "cultura" biomédica (336). Aunque los médicos modernos persisten en identificarlas como "enfermedades nutricionales", con una etiología patológica (comportamientos relacionados con la alimentación y la comida) que conduce a resultados perjudiciales por lo que se refiere al peso y a la salud, los de "otras" culturas podrían no reconocer como síndromes patológicos ni los comportamientos relacionados con la comida, ni sus consecuencias (exceso o falta de peso), ni, en el caso de desnutrición proteíno-energética, el proceso de causación. Por lo que se refiere a las culturas "obesas", merecería la pena conocer, además, las distintas dinámicas domésticas así como las "ideologías" culturales que rodean los comportamientos alimentarios que contribuyen al exceso de peso en sólo algunos individuos de todos los que están culturalmente predispuestos a la comida abundante, la obesidad y sus implicaciones para la salud (28). Alternativamente, al menos un antropólogo (205) ha sugerido la utilización del análisis de comunicaciones en "disyuntiva" (*double-bind*) y los modelos conductistas de Bateson (20) como primer paso para analizar la dinámica doméstica y los factores sociales, culturales y psicológicos que conducen a trastornos relacionados con la alimentación como la anorexia nerviosa y la bulimia. Estas dos últimas enfermedades, puesto que afectan principalmente a las mujeres, también constituirían objetivos probables de una mayor investigación en antropología feminista.

En conjunto, los estudios sobre la "psicodinámica" de las pautas de nutrición culturales siguen teniendo un peso significativo en las investigaciones sobre las bases biológicas y el posible significado evolutivo de comportamientos alimentarios indulgentes o abstemios, particularmente en situaciones en las que la provisión de comida ha sido tradicionalmente incierta pero ahora está cambiando (24, 238a). Por qué y en qué tipo de entorno la comida sigue siendo un medio fundamental de gratificación social y psicológica son cuestiones que se plantean al tiempo que se consideran las posibles bases biológicas para los comportamientos alimentarios y las consecuencias negativas para la salud del exceso de indulgencia. Los que estu-

Copyrighted material

dian las prácticas alimentarias de niños y bebés continuan también investigando las dimensiones sociales y psicológicas. Pero estas prácticas se están analizando actualmente no tanto por su impacto en la personalidad como por su impacto en el bienestar nutricional, que en sentido amplio incluye ahora el desarrollo físico, mental, emocional y "social" (43, 56). Así, las influencias de la "dieta" (costumbres alimentarias) y la nutrición en la "cultura" y "personalidad" se interpretan actualmente bien en el seno de una literatura más especializada sobre trastornos relacionados con la alimentación o bien en un marco más general sobre las interrelaciones sistémicas entre consumo nutritivo y funcionamiento socio-psicológico.

Estudios materialistas y ecológicos

Después de la Segunda Guerra Mundial, la evolución de la antropología americana hacia estudios de ecología y desarrollo económico y su distanciamiento de la "cultura y personalidad" trasladó el énfasis de los estudios dietéticos a la ecología de la producción de alimentos, a los determinantes económico-políticos de las costumbres alimentarias y a las consecuencias nutricionales del desarrollo (273). El contenido dietético, la estructura y el cambio se estudiaron dentro de los marcos "materialistas" del materialismo cultural (147, 280-282), la ecología cultural (239, 306) y la socioecología (335), que también incluía estudios rigurosos sobre "estrategias" dietéticas (335) y las implicaciones histórico-demográficas del cambio dietético/nutricional (65a, 234, 239a). Aquí se interpretaba la "cultura" (costumbres alimentarias, estrategias dietéticas) como si estuviera al servicio de fines económicos, ecológicos y nutricionales, aunque esos "fines" podían estar en conflicto, especialmente en culturas sometidas a cambios socioeconómicos.

Como complemento a los marcos materialistas estaban los estudios de "entornos cognitivizados" o "cognitivos" y la "etnoecología" (62, 127). El "entorno cognitivizado" hacía referencia a las evaluaciones y clasificaciones nativas de las partes y los estados de sus entornos (alimenticios). Los ecólogos humanos lo incluían como componente de sus análisis a efectos de comparar las comprensiones nativas y científicas de las comunidades biológicas y sus entornos físicos y evaluar con bases científicas las implicaciones de la gestión nativa de los recursos para la productividad y la estabilidad actual o "evolución" de sus ecosistemas. La "etnoecología" examinaba las clasificaciones nativas de especies animales y vegetales, entre ellas las especies alimenticias, desde una perspectiva linguística antropológica (27). Unos y otros se fijaban en la estructuración de comunidades de especies alimenticias, las condiciones de humedad y del suelo, y las etapas en la sucesión de los cultivos (p.e. las clasificaciones en la agricultura de tala y quema) en la medida en que afectaban los comportamientos humanos en la producción de alimentos.

Copyrighted material

Aparecieron estudios sobre el cuidado de plantas no cultivadas y la sucesión ecológica desde perspectivas tanto "nativas" como "científicas", y a un nivel más general, se documentó cómo la gente en sociedades tradicionales utilizaba y gestionaba "todo" el ecosistema en sus diferentes estadios (36, 37, 41, 98, 116, 118-120, 168, 201, 226, 228, 258, 288). Sin embargo, ninguna de estas aproximaciones proporcionó un conocimiento significativo sobre las categorías "nativas" de alimentos o de nutrición en su posible correspondencia con los conceptos nutricionales occidentales de energía, proteínas, grasa, vitaminas y minerales.

Tampoco han tenido una buena aceptación las aproximaciones más "eclécticas" que combinan perspectivas materialistas y culturales para comprender las pautas nativas de adquisición de alimentos. El que toma en consideración los méritos de las evaluaciones nativas y materialistas sobre el "hambre" en relación a la disponibilidad de recursos alimenticios puede ser criticado por sugerir que lo que dicen los nativos (por ejemplo, el "hambre" explícito de carne) constituye una motivación para el comportamiento, pero también por sugerir que sólo el hambre de proteínas da lugar a ciertos comportamientos de búsqueda de alimentos (167). Se necesitan estudios más críticos de las afirmaciones nativas sobre escasez, hambre, recursos disponibles y su contenido nutricional juntamente con determinaciones científicas (167, 243, 249, 310) a efectos de identificar los posibles factores fisiológicos y culturales en el hambre y el apetito en relación a las provisiones locales de nutrientes. Lo mismo puede decirse de afirmaciones "científicas" acerca de hambres generales o específicas en tanto que motivaciones para las prácticas alimenticias humanas [véase p.e. (158, 247, 247a) para críticas materialistas a la hipótesis de la escasez de proteínas (145a) como explicación del canibalismo azteca].

El análisis detallado de los factores culturales junto con los factores materiales que gobiernan la elección de alimentos (p.e. el "gusto", el "prestigio") puede proporcionar perspectivas sobre otras cuestiones también. Por ejemplo, la teoría sobre la búsqueda óptima y las técnicas afines de programación lineal son útiles para el establecimiento de hipótesis comprobables sobre cómo la gente puede maximizar sus ganancias (calculadas en calorías, proteínas, o alguna combinación de elementos) en relación con su esfuerzo (calculado en energía, tiempo o alguna combinación de gasto de energía) en la elección de qué, dónde y cómo adquirir sus dietas. Sin embargo, los datos culturales sugieren que la gente distribuye su tiempo y energía para satisfacer ciertas preferencias de gusto, como la preferencia por la grasa o por la variedad, con comidas que pueden aderezar una dieta que de otro modo sería más monótona (145, 150, 165-168). Estos factores pueden ayudar a "explicar" desviaciones de las pautas óptimas de búsqueda predichas por modelos de programación lineal (165, 166, 168, 302) y pueden asimismo conducir a construcciones adicionales de categorías ecológicas y nutricionales "nativas", a efectos de facilitar más comparaciones científicas e interculturales.

Copyrighted material

Además, los antropólogos, al igual que los economistas, no deberían olvidar que la gente escoge comidas, no energía o cualquier otro nutriente, en sus selecciones dietéticas. La manera cómo estas preferencias dietéticas influyen, y en algunos casos aumentan, las ganancias calóricas, la complementariedad nutricional o ambas cosas constituye una dimensión material que precisa más investigación. Se necesitan documentos detallados de pautas dietéticas y consumo de nutrientes por día o por períodos de tiempo más largos en culturas particulares. Estos estudios deberían ayudar a clarificar los parámetros biológicos y culturales y los "mecanismos de retroalimentación" existentes entre el beneficio o la adecuación nutricional y las preferencias culturales en la selección de alimentos humanos y la evolución de la dieta (véase los artículos en 16).

ENERGIA. Otros temas que han suscitado intereses conceptuales y metodológicos en la antropología ecológica son los que hacen referencia a la energía: a) como la energía circula a través de la cadena de alimentación, b) como la energía se distribuye y se gasta en diferentes tareas, c) la eficacia input-output de los sistemas humanos de cultivo que operan a diferentes niveles tecnológicos, y d) las cantidades de energía humana, animal, vegetal y de combustible fósil que necesitan los alimentos para alcanzar las "tablas" de los consumidores modernos (140, 176, 193, 260-262, 270, 272, 305, 315). Todos los analistas por igual han intentado calcular y comparar los "costos energéticos" de diferentes sistemas alimentarios, particularmente durante la crisis de energía de finales de los años sesenta y principios de los setenta. Los esfuerzos para interrelacionar los niveles de flujo energético a través de modelos de sistemas económicos y alimentarios mundiales aún están en fase preliminar. Esto se debe tal vez en parte a la dificultad de determinar con precisión el valor monetario y calórico de los costos energéticos de las actividades relacionadas con la producción, la elaboración y la distribución (transporte) de alimentos. También surgen dilemas éticos y prácticos cuando hay que calcular los gastos de energía humana, animal y de combustible fósil en una misma ecuación, y cuando hay que evaluar el "coste humano" para producir alimentos "más eficazmente" con energía humana o animal. Aunque varios estudios (260) estaban proyectados con la finalidad de demostrar el impacto ecológico local, energético y nutricional del cambio agrícola, los cómputos carecen de los ciclos energéticos y otros ciclos nutritivos de cultivos de suma importancia como el maíz bajo diferentes tecnologías agrícolas -incluyendo qué partes son consumidas por los humanos y no por los animales, qué partes se reciclan como forraje vegetal o animal y qué partes se utilizan después como combustible. También hacen falta estimaciones sobre los costos monetarios, energéticos y nutricionales de consumir la "misma" dieta cuando se produce localmente o cuando se compra a abastecedores cada vez menos locales. Asimismo, han habido pocos intentos de documentar en términos energéticos u otros términos nutricionales el impacto de la pérdida de autosuficiencia (alimenticia) cuando las po-

Copyrighted material

blaciones locales se "enganchan" a los bienes de consumo (incluyendo la compra de alimentos) o en cualquier caso se integran en una economía monetaria más amplia (38, 77, 78, 140, 141, 148, 308). Se han propuesto análisis input-output de flujo energético para analizar el equilibrio energético de individuos y unidades domésticas en una misma cultura bajo condiciones que varían desde la producción de subsistencia al trabajo asalariado (97), pero los modelos utilizados son rudimentarios y no especifican suficientemente las actividades de producción, consumo o de organización social. En otros casos, en los que se emplea la ganancia energética para evaluar las estrategias de búsqueda (150, 335), queda por resolver el problema de que los humanos son consumidores omnívoros, que requieren un amplio surtido de nutrientes además de sus necesidades energéticas, todo ello debe ser considerado al evaluar como los cazadores-recolectores distribuyen su tiempo en la búsqueda de alimentos. Los modelos en cada uno de estos casos deberán ser modificados en función de los surtidos particulares de comida y recursos domésticos que culturas particulares tienen a su disposición, la manera como se organizan y la adecuación y el equilibrio nutricional de las dietas resultantes.

CAZADORES-RECOLECTORES. Desde un punto de vista más general, las investigaciones ecológicas sobre cazadores-recolectores, lo mismo en su entorno tradicional de "selva" que en sus nuevos asentamientos, van en aumento, están llenas de sugerencias e incitan a revisar las perspectivas antropológicas sobre sus adaptaciones y evolución (194). Que la caza-recolección pueda satisfacer fácil y adecuadamente las necesidades nutricionales humanas ha sido objeto de debate tanto en el contexto de la exhuberante selva tropical como en la zona desértica marginal del Kalahari. Los antropólogos se cuestionan ahora si los pigmeos efe, por ejemplo, o cualquier otro grupo de cazadores-recolectores, podrían subsistir en la selva tropical con sus densidades actuales si no fuera por las relaciones simbióticas de intercambio de alimentos con horticultores (1, 13), o si, en términos generales, los recursos ricos en hidratos de carbono se encuentran demasiado esparcidos para mantener cazadores-recolectores durante todo el año. También se cuestionan si los !kung san se alimentaban adecuadamente en vista de que sus pautas estacionales de pérdida de peso y fertilidad desaparecen en asentamientos permanentes con raciones diarias de "*mealie-meal*"* (329, 330). En cualquier caso, las relaciones de intercambio intra e inter-grupales parecen ser importantes para asegurar que los recursos escasos estén más extensamente distribuidos, y se puedan mantener incluso en condiciones de substanciales alteraciones culturales y medioambientales (325).

* N. del T.: harina de maiz en dialecto sudafricano.

Copyrighted material

Futuras investigaciones arqueológicas sobre localización de asentamientos, disponibilidad de varios recursos alimenticios vegetales y animales -especialmente tubérculos ricos en hidratos de carbono (149)- juntamente con estudios más detallados sobre las características biogenéticas y las densidades de estas poblaciones de cazadores-recolectores deberían proporcionar datos suficientes para juzgar si estas u otras poblaciones de cazadores-recolectores podían alimentarse adecuadamente en base a recursos locales, o estaban particularmente adaptadas a situaciones de escasez.

Así, los esquimales y los aborígenes australianos parecen haber estado fisiologicamente adaptados a penurias alimenticias estacionales y selectivas, lo cual les hizo particularmente vulnerables a trastornos nutricionales en nuevos entornos con alimentos más abundantes y ricos en hidratos de carbono (26, 87, 93, 292). Aunque ciertamente estos hallazgos no indican que los cazadores-recolectores se encuentren mejor por lo que se refiere a la dieta, salud y seguridad en condiciones de vida sedentaria, lo que sí indican es la necesidad de considerar las adaptaciones fisiológicas y también socioculturales (comercio e intercambio) (325) que se han hecho a las penurias alimenticias permanentes, estacionales o impredecibles en las economías tradicionales de "caza-recolección". Se necesita más información sobre a) dietas prehistóricas; b) sus relaciones con pautas de tamaño de población, densidad, distribución, crecimiento y movilidad; y c) las tendencias dietéticas en relación con la evolución cultural y con pautas de enfermedades nutricionales. Estos datos podrían ayudar a determinar los constreñimientos o incentivos materiales y las preferencias o aversiones culturales intrínsecos a cambios interrelacionados en la dieta, la biología y la organización social (52, 338).

ESTUDIOS BIOCULTURALES. Sobre esta última cuestión, los estudios "bioculturales" han investigado las consecuencias biológicas de prácticas dietéticas particulares, las consecuencias socioculturales de insuficiencias dietéticas particulares y sus interacciones. Greene (137), utilizando un modelo biocultural, mostró como la deficiencia en yodo en las tierras altas de Ecuador daba lugar no sólo a serias incapacidades humanas en la forma de cretinismo endémico, sino también a un conjunto de impedimentos físico-mentales de menor envergadura, que en términos socioculturales locales se aceptaban como "normales". En la comunidad deficiente en yodo que él estudió, las expectativas culturales para la acción humana habían sido ajustadas a la baja a efectos de acomodar a individuos moderadamente impedidos. Así, el conjunto de la comunidad operaba a niveles más bajos en la realización de sus tareas que otras comunidades que no estaban afectadas. Anteriormente, Mead (224) había argumentado que si bien es cierto que las pautas culturales persisten en condiciones de deficiencia nutricional como la falta de yodo, dichas pautas pierden complejidad, o se "aflojan". También se han realizado numerosos análisis de las consecuencias funcionales de desnutriciones proteínico-energéticas, de

Copyrighted material

leves a moderadas, a nivel individual, de la unidad doméstica y de la comunidad (137, 138).

Además, se ha planteado que deficiencias nutritivas específicas podrían ser responsables de pautas de comportamiento cultural o instituciones sociales particulares. Las interrelaciones entre a) hipoglucemia y agresión (30, 31), b) deficiencia en calcio y "histeria ártica" (126, 322), c) psicosis de *windigo* y determinadas deficiencias nutritivas (278), y d) pertenencia a cultos femeninos de posesión y el acceso restrictivo de las mujeres a calcio y proteínas dietéticas (142, 174), todo ello se ha propuesto como ejemplos de las interacciones entre desnutrición, comportamiento y organización social.

En todos los casos, sin embargo, los investigadores carecen de datos sobre individuos o clases de individuos para mostrar que sufren de los infraconsumos de nutrientes y las deficiencias clínicas especificadas. Por otra parte, la información de que se dispone no indica la manera cómo los nativos conceptualizan estos trastornos en relación a otras perturbaciones (psicológicas) de la salud. Así, en el caso de los cultos de posesión femeninos, no está claro que las mujeres sigan de manera consistente reglas y restricciones alimentarias sexualmente definidas y estén por tanto predispuestas a la desnutrición. Tampoco se tienen indicios de que, desde el punto de vista nativo, estas sociedades asignen a las mujeres con deficiencias nutricionales los comportamientos culturalmente prescritos por los que puedan ser clasificadas como poseídas, se las pueda degradar al estatus de culto de posesión y se les permita "responder" a los síntomas con cambios en la dieta que podrían "resolver" sus problemas nutricionales (33). En este mismo sentido, la evidencia de que disponemos sobre la histeria ártica no nos ha proporcionado datos dietéticos o clínicos que indiquen que los individuos clasificados como *pibloktoq* fuesen deficientes clínicamente en calcio o estuviesen peor nutridos que sus compañeros que compartían la "misma" dieta. Tampoco se ha demostrado que aquellos que habían sufrido la psicosis de *windigo* o aquellos que los alimentaron con comida "correctiva" rica en grasas respondían a síntomas clínicos. Todo lo que se refiere a la psicosis "maníaco-caníbal" puede haberse tratado simplemente de una condición hipotética y no psicológico-nutricional (211).

La hipótesis de la hipoglucemia presenta además la dificultad general de pasar directamente de los niveles de interacción individuales y de unidad doméstica al nivel social de explicación, y de los problemas concomitantes que surgen cuando se quiere partir de un factor biológico para llegar a una explicación general del comportamiento social. Por otra parte, observadores posteriores en la misma región han indicado que la gente no era ni homicidamente agresiva ni hipoglucémica, y han planteado la hipótesis alternativa de que tanto la agresión como la baja cantidad de azúcar en la sangre se debían al alto consumo de alcohol en un entorno riguroso y de pobre alimentación (198).

Copyrighted material

También han surgido problemas con ensayos clínicos y "teoría" evolutiva cuando algunos investigadores han sugerido que determinadas prácticas alimenticias pueden comportar ventajas psicológicas en base a datos bioquímicos y farmacéuticos. Katz y sus colegas (172, 173) han planteado hipótesis muy estimulantes: a) que el maíz que procesa álcali ofrece ventajas nutricionales, b) que el consumo de habas en presencia del gen para la glucosa-6-fosfato y la malaria ofrece una ventaja selectiva para los portadores heterocigóticos, y c) que el consumo de mandioca amarga en presencia del gen para la drepanocitosis y la malaria ofrece una ventaja selectiva para los portadores heterocigóticos. Por tanto, hay que concluir, según ellos, que cada práctica de consumo habría sido "seleccionada" en la pauta dietética cultural. El objetivo que aún no ha sido satisfecho en cada caso consiste en establecer que los alimentos en cuestión efectivamente proporcionan una ventaja selectiva o nutricional sobre otras alternativas dietéticas disponibles, en demostrar que aquellos que consumen esos alimentos han mejorado su capacidad reproductiva y poseen una ventaja selectiva sobre los que viven de dietas alternativas, y también en identificar los mecanismos (de retroalimentación) biológicos y culturales por los que la ventaja nutricional se traduce en preferencias y prácticas alimentarias culturales. Los psicólogos (32) han argumentado que una combinación nutricional favorable sería experimentada fisiológicamente como superior a otras combinaciones alimenticias, y una vez "descubierta" se transmitiría y preservaría en la cocina popular de manera que cada generación no tuviese que redescubrirla de nuevo. En los casos en los que la ventaja nutricional es cierta -como cuando el procesamiento de álcali favorece la calidad proteínica y el contenido mineral del maíz- las cuestiones significativas desde el punto de vista cultural y evolutivo parecerían ser sobre qué características culturales (p.e. el gusto y la textura como explicaciones de la preferencia general por las tortillas) la gente seleccionó y preservó aspectos nutricionales ventajosos, de manera que pudiesen ser legados a generaciones futuras en entornos dietéticos cambiantes. También se necesitan estudios más detallados sobre qué combinaciones de alimentos o de técnicas para la elaboración de alimentos ofrecen "ventajas selectivas" comparables. Si bien es cierto que el maíz con álcali procesado es nutricionalmente superior al maíz que no posee esta característica para aquellos que subsisten sobre dietas de maíz similares en los demás aspectos, también es necesario considerar las razones por las que se desarrollaría, seleccionaría y finalmente se retendría en detrimento de otras dietas alternativas al cambiar los recursos disponibles.

Por lo que se refiere a sus otras hipótesis, también nos falta documentación biológica. Katz carece de estudios farmacológicos *in vivo* que demuestren que los compuestos fuertemente oxidantes de las habas y del cianato procedente de la mandioca amarga (cocida) son beneficiosos y no perjudiciales (tóxicos). En relación a ésto último, cabría sospechar que la rápida difusión de la mandioca en Africa se deba más a sus ventajas agronómicas sobre los granos de cereal (crece en terrenos

Copyrighted material

pobres y con una baja inversión de trabajo) y a su almacenabilidad que no a su posible contribución al descenso de las tasas de mortalidad causada por crisis de drepanocitosis. También se requieren estudios más detallados sobre la toxicidad de la mandioca procedente del cianato, habida cuenta de las diversas variedades dulces y amargas que tradicionalemnte se cultivan y consumen (p.e. 18). Las hipótesis sobre la importancia de las especias y las hierbas como antioxidantes y agentes farmacológicos (172) -ideas que otros han sugerido (9, 101, 102)- también faltan por demostrar con datos más completos.

Asimismo, en otro caso en el que se ha planteado una evolución biocultural, p.e. las adaptaciones culturales y biológicas a la deficiencia en lactasa, las diversas maneras por las que las culturas han superado el problema de la indigeribilidad de la leche -ya sea mediante la pre-digestión por el yogurt o la cultura del queso o su transformación por el calor- tienen que ser analizadas más minuciosamente a efectos de sustantivizar los argumentos bioculturales acerca del significado de la intolerancia de la leche en la evolución biológica (90-92, 147a, 218a).

Resumiendo, en términos generales se acepta que las técnicas para la elaboración de alimentos y las combinaciones de alimentos desarrolladas en el pasado han dado lugar a cocinas nutricionalmente ventajosas, y que sin previa elaboración los alimentos de una región resultan incomestibles o menos nutritivos en otra (172, 173, 274, 337). Sin embargo, en la mayoría de los casos se carece de especificaciones completas y meticulosas sobre los parámetros biológicos y culturales que sirvan para apoyar argumentos adicionales sobre la evolución o "co-evolución biocultural". Todo junto plantea la necesidad de más investigaciones sobre el gusto y otras preferencias sensoriales por las que se seleccionan y combinan los alimentos, las consecuencias biológicas y para el comportamiento de distintos consumos de nutrientes y las concepciones culturales de cada uno a efectos de comprender los mecanismos de retroalimentación mediante los cuales los alimentos de valor biológico superior pasan a formar parte muy apreciada de cocinas culturales.

Principios de selección, clasificación y construcción dietética de los alimentos

Estudios sensoriales, cognitivos y simbólicos de las costumbres alimentarias, concebidos en terminos psicológicos, estructurales o semióticos, han intentado conectar parámetros biológicos y culturales e investigar los mecanismos de selección y retroalimentación en los determinantes del consumo alimenticio.

Copyrighted material

Atributos sensoriales de los alimentos

A un nivel biológico básico, la selección de alimentos aparece determinada por ciertas características sensoriales como el gusto/olor, textura, color (y otras características visuales), incluso el sonido (el crujir) y características fisiológicamente percibidas como la "sensación" o "quemadura", que dan lugar a: a) selección o rechazo, y b) jerarquías de preferencia y combinaciones entre artículos "comestibles". El gusto por lo dulce quizá sea innato y tal vez determine los tipos y las partes de los alimentos que los humanos consumen (131). Más allá de este código biológico, los individuos aprenden a aceptar o rechazar, gustar o no gustar, preferir o evitar de acuerdo con gustos que les han sido transmitidos como parte de una cocina cultural, que, mediante la utilización en el pasado de técnicas puramente empíricas de tanteo, se supone ha llegado a una combinación ventajosa y nutritiva o de lo contrario no se hubiese retenido (32). Las experiencias en culturas particulares afectan la manera cómo las cualidades del gusto se conciben y califican, cómo se forman las preferencias por niveles de dulzura, amargura y otros sabores, y cómo unas y otras configuran el consumo. En algunas poblaciones africanas, por ejemplo, parece que se educa a la gente desde edades muy tempranas para la preferencia por gustos agrios como el del tamarindo, que los niños americanos posiblemente encontrarían ofensivos. Las experiencias tempranas con lo dulce tal vez afecten la tolerancia y las preferencias posteriores por concentraciones de dulzura (160). Las poblaciones también parece que difieren en sus preferencias y tolerancias por los gustos amargos y salados, por sabores picantes y suaves. No está claro cómo se constituyen estas preferencias por el código genético, por la experiencia cultural, o ambos (73). Los psicólogos del "gusto" sugieren que la gente aprende a aceptar e incluso a gustar sabores muy picantes como la pimienta de ají porque pasan por un cambio "afectivo" y experimentan la sensación como placentera y asociada con el acto social positivo de la comida (286, 287). Además, se puede aprender a asociar productos inicialmente aborrecibles con sus efectos nutritivos u otros efectos fisiológicos, y de esta manera valorar positivamente su sabor. En el ejemplo de la pimienta de ají que acabamos de citar, la gente parece que necesita (y disfruta) de la estimulación digestiva que la pimienta de ají proporciona; su ingestión estimula: a) el flujo de saliva, b) las secreciones gástricas, y c) la movilidad de las vísceras, todo lo cual ayuda a consumir más comida corriente en una dieta abundante. El ají también proporciona vitaminas A y C, que tal vez ayuden a sentirse mejor debido a la mejora en la nutrición. A la gente también le gusta su "zumbido" y buscan el "estremecimiento" que produce el comerlo (286, 287).

El sentido del gusto ha recibido escasa atención antropológica hasta la fecha. A pesar de que ha habido bastantes intentos de recoger léxicos interculturales o especializados de términos linguísticos para el gusto (95, 195a), la investigación etnocientífica o intercultural sobre los sentidos químicos como determinantes del

Copyrighted material

consumo nutricional ha sido bastante limitada. En muchos sistemas culturales, el gusto y el olfato (que se identifican a menudo con la misma palabra) identifican y algunas veces jerarquizan varias clases de artículos en "comestibles" por oposición a "repugnantes" o "aborrecibles". Alimentos, animales, plantas y medicinas pueden ser clasificados como de gusto/olor dulce, amargo, salado, agrio, picante, repugnante o insípido, y en algunas culturas, ácido, no-dulce, inmaduro, insulso, o no-amargo. Los de éste último grupo son normalmente términos de gusto que identifican cualidades de gusto deseables por oposición a indeseables en especímenes dentro de clases de artículos que generalmente se valoran como "comestibles".

Los sentidos químicos (olores, a menudo nocivos) también se usan para identificar individuos humanos y sobrehumanos en culturas diversas (187, 248, 317). Los sobrehumanos pueden ser distinguidos además por sus preferencias por ciertos tipos (gustos/olores) de alimentos normalmente prohibidos a los humanos, y en ciertos casos, estas preferencias alimentarias sobrehumanas pueden incidir en la conducta alimentaria de los humanos normales. Un ejemplo lo tenemos en el caso de los musulmanes de la isla de Camores, que, cuando están poseídos por los espíritus, piden y reciben sustancias alcohólicas normalmente prohibidas (187). También la circulación de alimentos entre los humanos, tales como dulces en ocasiones rituales, puede disipar hostilidades, desconfianzas o agresiones, y promover la amistad y ayuda mutua (p.e. 96). La asociación de lo dulce con confianza y placer también se ha desarrollado a varios niveles en diferentes culturas a efectos de recompensar o reforzar comportamientos deseables, mientras que lo amargo rechaza y castiga. Además, sabores (y olores) "fuertes" han acabado siendo asociados con paladares "no civilizados" en muchas partes del mundo que están cambiándose a dietas más suaves, occidentalizadas y tecnológicamente estandarizadas (3).

Algunos estudios etnomédicos (58), rituales (185) y de parentesco y organización social (293) sugieren también que como mínimo en ciertas lenguas, los términos de gusto-olor se extienden más allá de los referentes primarios del sentido químico a efectos de designar categorías simbólicas de alimentos, especialmente animales, no apropiados para los miembros de ciertos estatus sociales (de edad, sexo, rituales), así como otras categorías simbólicas no relacionadas con la alimentación. Sin embargo, en conjunto ha habido muy pocos esfuerzos para relacionar estudios etnocientíficos del gusto/olfato con estudios etnomédicos sobre el consumo de nutrientes y enfermedades relacionadas con la nutrición, p.e. entre el consumo de dulces y la diabetes, incluso donde se ha insinuado una posible percepción nativa de la relación entre el consumo de dulces y los síntomas de la enfermedad (12) en una población en la que la incidencia de diabetes en los adultos es bastante alta.

Las propiedades visuales y de textura son otras dos características sensoriales por las que los alimentos se consideran comestibles, preferibles y apropiados para una cocina étnica particular o un estilo de vida. La textura juntamente con el sabor constituyen en buena medida lo que hace familiares los alimentos y pueden

Copyrighted material

influir en la aceptación de nuevos alimentos. El conocimiento que tenemos del vocabulario con el que describir texturas y compararlas interculturalmente es aún peor que el que disponemos para el gusto. En Africa, donde la comida básica son las gachas de avena que van desde "gruesas" (consistencia de "pasta de papel") a "gachas finas, flojas", grupos diferentes se distinguen entre sí por la textura que prefieren en su comida básica. A efectos de calcular los valores y las densidades nutricionales (calóricas) de dietas similares en culturas diferentes, o de calcular las dietas en la misma cultura durante estaciones diferentes, sería útil disponer de informaciones etnográficas sobre la proporción de agua por comida picada o molida y sobre la razón entre las gachas de avena y la salsa o condimentos. Propiedades texturales, como por ejemplo si los cereales se preparan de manera ordinaria en forma de granos o granos molidos en vez de en forma de harina, afectan a menudo la aceptabilidad de nuevos alimentos, y también las propiedades glutinosas que afectan la adecuación de ciertos granos para producir alimentos familiares como el pan, las tortillas y los platos de arroz, respectivamente. El hecho de ser "quebradizo", "crujiente", "fresco" -que son también en parte propiedades texturales- juega a veces un papel importante en la selección de artículos alimenticios por parte de clases y de individuos dentro de una clase, como en la cultura occidental, donde según Barthes hay una oposición simbólica entre alimentos "crujientes, duros y ásperos" de un lado y alimentos "suaves, blandos y dulces" de otro (17).

Las características visuales como el color, la forma o la apariencia de conjunto también afectan la aceptabilidad y las preferencias alimentarias y a menudo configuran aspectos del simbolismo alimentario. Estas características pueden constituirse en la base de la mayoría de las clasificaciones populares de los granos de cereal, las legumbres, salsas y platos y puede que se desarrollen además simbólicamente (227). El color codifica alimentos "seguros" y también alimentos "apropiados" (218), y proporciona un ejemplo de la afirmación de Sperber (304) según la cual alimentos o aspectos de alimentos "fuera de lugar" identifican contextos sociales específicos (p.e. en Boston el dia de San Patricio, incluso la cerveza y el pan ácimo se tiñen de verde). El simbolismo cósmico del color en los alimentos y las medicinas (241, 316) ha sido extensivamente analizado para ciertas culturas africanas y asiáticas, mientras que en la Sudamérica urbana se ha sabido que algunos han denigrado los ingredientes locales en favor de los importados mediante selectivos brindis en sus colores patrióticos (246).

Las formas en las que se presentan los alimentos, ya sean "naturales" o "transformadas", reconocibles o no, y su simbolismo culturalmente desarrollado constituyen características visuales adicionales que en algunos casos también son distintivos étnicos o de clase. Un caso como el del simbolismo masculino-femenino del ñame, en la medida en que configura ciertas prácticas culturales, ha sido analizado y psicoanalizado en detalle (221, 317), también lo han sido características masculinas-femeninas de alimentos en términos más generales (225, 299).

Copyrighted material

La percepción del efecto fisiológico proporciona una categoría final de atributos sensoriales, e incluye la "sensación" relativa, antojos específicos de alimentos (o nutrientes) y las clasificaciones de alimentos en seguros y peligrosos. Según varias culturas africanas ciertos granos llenan más que otros; proporcionan la sensación de saciedad fisiológica -un efecto "pesado" en el estómago- a diferentes niveles, lo cual elimina los sufrimientos del hambre por períodos de tiempo más cortos o más largos (273). Los hondureños advierten que las tortillas de maíz llenan más y que el maíz se dilata un tercio más que el sorgo (74). La gente dice que estas jerarquizaciones dan cuenta en parte de sus reticencias a cambiarse a granos como el sorgo que, según les han contado, son más productivos.

Muchas culturas conceden un gran valor a la "carne" y aseguran que sin ella se quedan "hambrientos" por más verduras que hayan ingerido (154, 193). De los datos de que disponemos, sin embargo, no está muy claro si su apetito es por las "proteínas" o por la grasa, sal, o en muchas ocasiones, las festividades que acompañan el consumo de carne (165, 273). La gente también parece que se desvive por los condimentos picantes y sabrosos sin los cuales dicen que su apetito por las dietas altas en almidón sería limitado (273). Por otro lado, algunos alimentos o combinaciones de alimentos se cree que son necesarios porque tienen parte diferencial de (y contribuyen a dar) fuerza vital (157, 339), porque están "cocinados" o son "comidas" a diferencia de los bocadillos, porque son "jugosos" en contraste con los "secos", o simplemente "nutritivos" y "ricos en vitaminas" (64). Aún falta por recoger información relativa a las dimensiones de los alimentos, grupos de alimentos y sus reglas de combinación -a efectos de proporcionar un conjunto de datos comparativos sobre conceptos de "etnonutrición"- , a pesar de que la mayoría de los estudios nutricionales normalmente incluyen listas de alimentos culturales "básicos", "superalimentos" o "alimentos clave" (8, 159, 250) y varios antropólogos han tratado de identificar los "factores sanitarios (nutricionales)" en la selección dietética (76, 76a). Estos últimos, sin embargo, han sido construidos por los analistas en base a datos sobre el consumo de nutrientes -qué alimentos se combinan entre sí- y no en base a conceptos etnonutricionales lexicales o descritos localmente.

Efectos fisiológicos negativos a corto plazo como las reacciones alérgicas pueden asimismo dar pie a rechazos alimentarios (111). Otras reacciones fisiológicas adversas culturalmente codificadas como aversiones de alimentos pueden estar, al menos en parte, genéticamente basadas, como por ejemplo, cuando la intolerancia a la lactosa ha sido entendida como la causa del rechazo de la leche en ciertas culturas (92, 147a, 218a, 301). El argumento fisiológico, sin embargo, no nos explica por qué a ciertas poblaciones intolerantes a la lactosa, como a los chinos, tampoco les gustan los productos elaborados de la leche que deberían ser capaces de digerir.

Finalmente, existen otros alimentos que debido a sus propiedades sensoriales u otras propiedades simbólico-culturales son considerados peligrosos, dañinos y por tanto son rechazados. Los etnógrafos han observado como los alimentos nuevos

Copyrighted material

son clasificados en "buenos" y "malos" para adultos, niños, mujeres o alguna combinación de categorías sociales en base a su efecto fisiológico percibido -si se digieren fácilmente o producen trastornos (64). En términos más generales, en muchas culturas se considera nominalmente a los alimentos como "reforzantes" o peligrosos de acuerdo con sus orígenes, manipulación, elaboración y por último los contextos de su ingestión (157). Dentro de estas categorías cognitivas, especialmente cuando las dietas están cuidadosamente reguladas y restringidas, ciertos especímenes pueden ser situacionalmente clasificados como "puros" (inofensivos) o "tabú" (insalubres) en base a evidencias circunstanciales. Estos sistemas de reglas parece que se encuentran particularmente desarrollados en las sociedades indígenas de las tierras bajas de América del Sur y también del sudeste asiático (186, 209). Lo que aún no se entiende mucho, sin embargo, es por qué alimentos perfectamente inocuos se tachan de peligrosos y de tan aborrecibles qué producen náuseas y vómitos si se ingieren accidentalmente. Aproximaciones sensoriales y semióticas a las reglas y tabúes alimentarios han producido análisis interesantes de las razones por las que ciertas categorías naturales de animales y plantas deberían entenderse como "anómalas" y ser objeto de una atención cultural especial, pero esto no nos explica el porqué de esas reacciones fisiológicas tan violentas (154, 286). Tampoco explican cómo la gente puede llegar a aceptar e incluso saborear alimentos peligrosos.

Dimensiones culturales, simbólicas y cognitivas

Al ir de los juicios y preferencias sensoriales a los aspectos simbólicos de la dieta, los antropólogos también han considerado -probablemente en mayor medida y con más detalle- los "factores culturales" elaborados en base a datos sensoriales y otras informaciones. "Caliente-frío", "húmedo-seco", "masculino-femenino", "pesado-ligero", "yin-yang", "puro-venenoso", "maduro-inmaduro", así como también el "sabor", la "aspereza", el "picor" y el "color" constituyen ejemplos de categorías binarias o humorales construidas con varios elementos y que se usan aisladamente o en combinación para clasificar los alimentos y dirigir el consumo alimenticio en muchas partes del mundo (2, 4, 5, 21, 125, 203, 209, 210, 229, 242, 271a, 293). Estas clasificaciones interrelacionan varios campos diferentes como la flora, la fauna, la medicina, la salud, el ritual y las relaciones sociales, según la cultura. Las clasificaciones humorales probablemente alcanzan niveles de elaboración más altos en Asia, particularmente en las culturas india y china, donde forman parte de un sistema complejo de medicina y filosofía, pero también están generalizadas entre las culturas de las tierras bajas de América del Sur en las que ordenan y agrupan las esferas del sexo, color, temperatura simbólica, geografía y relaciones intergrupales (271a).

Copyrighted material

En términos más generales, se ha demostrado que el significado simbólico y la significación nutricional de estas dimensiones varía según el contexto cultural así como la inclinación individual a "obedecer las reglas" (186, 217, 229). Las clasificaciones de caliente-frío, por ejemplo, presentan grandes variaciones en la manera cómo se conciben y cómo actúan en las prácticas locales dietéticas y sanitarias en diferentes partes del mundo y dentro de la misma area cultural. El grado de conocimiento compartido o de acuerdo sobre lo caliente-frío, la generalidad de la locución o su importancia cultural pueden variar incluso dentro de las mismas comunidades culturales. A falta de una tradición escrita o de fuentes autorizadas, a menudo no se encuentran clasificaciones absolutas o autorizadas para las culturas populares que usan el binomio caliente-frío como medida para clasificar alimentos, diagnosticar enfermedades y mantener o recobrar la salud. Parece que se combinan conocimiento heredado con razonamiento de causa y efecto en base al principio fundamental "caliente-frío" de equilibrio de opuestos en los contextos de curaciones particulares. Se evalúan asimismo los efectos fisiológicos de alimentos y medicinas en contextos particulares, y de este modo se certifican sus clasificaciones (o procesos clasificatorios) para futuras referencias. Las historias naturales de artículos, su elaboración y las condiciones en las que se sirven, también pueden afectar a la clasificación caliente-frío y otras clasificaciones "sanitarias" (157, 186, 229, 235).

Las clasificaciones caliente-frío, sin embargo, pueden tener escaso valor práctico para determinar la mayoría de los alimentos que se comen ordinariamente. Aunque los miembros de una población sepan de la existencia potencial de dichas categorías, los individuos tal vez se refieran a esas categorías a efectos de seleccionar alimentos sólo en condiciones de estrés fisiológico (embarazo, enfermedad, vejez) y no para la selección rutinaria de artículos dietéticos (229). El sabor y el coste son normalmente factores más significativos en la selección ordinaria de alimentos. Si bien es cierto, por otra parte, que la gente no abandona fácilmente las clasificaciones caliente-frío, las cuales proporcionan un sencillo asidero simbólico para interrelacionar el entorno comestible y el salubre (229). Es necesario que los modernos oficiales sanitarios occidentales comprendan estas clasificaciones para recetar dietas (148a, 229) y comportamientos sanitarios, tales como la rehidratación oral en caso de diarrea (100), de manera que no contradigan o sean entorpecidos por creencias y prácticas relacionadas con el binomio caliente-frío. Para aquellos que introducen nuevos alimentos para bebés y para niños, los valores percibidos de caliente-frío (especialmente si, durante los primeros intentos, los nuevos alimentos producen trastornos en los pequeños) pueden influir en la aceptación de los nuevos alimentos (132); aunque en algunos contextos, los nuevos alimentos y medicinas pueden ser percibidos como "nutritivos" y totalmente al margen del sistema de evaluación de caliente-frío (64, 229).

Copyrighted material

Estudios semióticos

Los elementos de la dieta han sido analizados alternativamente como aspectos de un "código alimentario" en el que los alimentos o sus componentes -especialmente en lo que se refiere a la manera como se preparan, transforman o sirven- expresan otros aspectos de las relaciones sociales, la identidad cultural y la división sexual del trabajo. Los alimentos potenciales clasificados como "incomestibles" para todos, para algunas categorías sociales o como comestibles sólo en ciertos contextos rituales se han considerado a modo de elementos de separación o de contraste entre lo humano y lo no humano, la cultura propia de las demás culturas, lo puro de lo impuro, lo completo de lo incompleto y otras distinciones fundamentales (82-85, 191, 311). Otras selecciones socioculturales de alimentos en términos de preferibles o menos preferibles bajo circunstancias rituales u ordinarias, o de acuerdo con su capacidad para certificar amistad cuando se ofrecen o enemistad o distancia social cuando se quitan, han sido interpretadas de manera similar a modo de construcciones culturales que tienen en cuenta ciertas cualidades intrínsecas de los artículos (81) que se someten a elaboraciones culturales más arbitrarias, y que pueden iniciar más intercambio social.

Siguiendo los análisis de Lévi-Strauss (192, 196, 197) sobre los tipos y transformaciones de alimentos en las mitologías sudamericanas, los antropólogos linguísticos han investigado los "códigos alimentarios" que aparecen en los mitos y que se cuentan en las preparaciones de comida ordinarias y rituales como una forma de acentuar distinciones, complementariedades y transformaciones sociales. Aunque el léxico culinario varía (195), estos análisis explican por qué los artículos y pautas alimentarias son "buenos para pensar" y no simplemente "buenos para comer". Las aproximaciones eclécticas al simbolismo alimentario añaden que estas creencias y prácticas también pueden ser razonables desde el punto de vista ecológico, médico y social (186, 202). En este sentido, Lévi-Strauss apuntó que los mitos pueden preservar el conocimiento de especies biológicas del entorno potencialmente comestibles aunque menos preferidas; conocimientos que pueden ser utilizados en tiempos de escasez de sostenes nutricionales (196).

Las culturas varían en el grado en que toman la comida como símbolo y las propiedades simbólicas que le atribuyen. Aunque hay pocos análisis comparativos interculturales sobre la medida en que las culturas elaboran y enfatizan el "código alimentario" (véase algunas discusiones en 135), han sido probablemente las clasificaciones hindúes de alimentos y las reglas de intercambio de alimentos, que desarrollan principios de organización social, jerarquía de casta, estatus relativo de casta e identidad cultural, las que han atraido mayor atención (178, 179). La estrecha relación existente entre deidades particulares y alimentos y atributos de alimentos (7, 107), y las rígidas regulaciones que rodean todos los aspectos relacionados con el consumo a nivel humano, especialmente las que se refieren a los intercambios de

Copyrighted material

alimentos entre miembros de castas diferentes y sexos diferentes, han dado lugar a explicaciones simbólicas, ecológicas, históricas y sociales, así como el origen de la prohibición del consumo de carne de vaca y el estatus privilegiado que se concede al vegetarianismo. Los orígenes históricos, las "causas", las "funciones" y las "consecuencias" de la vaca sagrada son objeto de debate, como también lo es todo lo referente a las prohibiciones históricas del consumo de cerdo en otras culturas (79), aunque en cada caso, parece que hay que aludir a una combinación de intereses "materiales" y "simbólicos". Mientras que otras culturas utilizan la comida para acentuar o construir prestigio y estatus social relativos, la manera cómo las castas manipulan las transacciones de alimentos a efectos de mejorar su estatus relativo (215) y la carga emocional que acompaña los alimentos "contaminantes" (de movilidad descendente) particularizan claramente a los hindúes. El ayuno por motivos espirituales y como táctica política también puede que haya sido usado en la India más que en otras partes; de este modo Ghandi pudo disponer de todo el abanico de intensas emociones que rodean la comida, la miseria, la angustia, la escasez y los valores tradicionales de la abstinencia y la negativa a aceptar alimentos de los inferiores espirituales como un camino para el poder espiritual.

Se ha demostrado que los hindúes, al igual que muchos otros, varían en la meticulosidad con la que observan las regulaciones alimentarias. Dentro de las comunidades, las variaciones pueden significar: a) interpretaciones variantes de las reglas, b) conflictos inevitables cuando reglas diferentes exigen pautas diferentes de deferencia en la entrega y el recibimiento de alimentos, o c) escasa inclinación a seguir las reglas. La comida puede servir pues como vehículo de "gastro-política" que le permite a uno protestar de su situación o mostrar su insatisfacción con el estatus quo, como el caso en el que una mujer se queja de su estatus particular mediante descuidos en su hospitalidad o deferencia (6). Las sutilezas con las que se puede utilizar la comida para comunicar mensajes individuales sobre las relaciones sociales y el estatus social, en un contexto de reglas socioculturales compartidas, forman parte del "código" más que de la "variación intracultural".

Alternativamente, la inclinación de algunos a "seguir las reglas" puede cambiar si se desplazan fuera de las comunidades que sostienen y dan significado al cumplimiento riguroso (171). Se suelen retener las pautas festivas, incluso cuando los comportamientos alimentarios cotidianos cambian al cambiar la residencia. Se trata de una medio para mantener la identidad étnica allá donde se ve amenazada por fuerzas alimentarias "aculturativas". Comunidades e individuos también gozan de una substancial libertad de acción cuando se trata de interpretar regulaciones de manera que no contradigan las circunstancias históricas personales o del grupo (45), especialmente a la que nos separamos del "centro" cultural y nos acercamos a la "periferia". Aquí las reglas pueden ser menos estrictas o aparecer en combinación con otras directivas. Un ejemplo extremo lo proporcionan la mayoría de los casos de veleidades por la "comida sana", que hacen uso de conceptos relativos a

Copyrighted material

los alimentos naturales, sincretizan creencias cosmológicas indias y de otras regiones orientales con las actitudes dietéticas occidentales, y ofrecen un contraste claro con actitudes alimentarias reglamentistas culturalmente heredadas. Las reglas por las que estos vegetarianos "sincréticos" aprenden a comer una dieta nutricionalmente equilibrada, y la medida en la que comparten una filosofía y una práctica, exigen una atención que va más alla del estudio de caso individual o anecdótico que se ha hecho hasta la fecha (169). El impacto ideológico, social y nutricional de Diet for a Small Planet y Food First (188, 189) entre diferentes grupos sociales y de edad en la cultura americana podría constituir un estudio complementario a fin de documentar la interrelación de intereses sociales, simbólicos y materiales que aparece en las actitudes alimentarias anti-carne en Estados Unidos.

La comida también ha sido analizada como material y símbolo que rubrica la división sexual del trabajo dominante, la clase social y la identidad étnica. El análisis económico-simbólico de O'Laughlin (245) de "Por qué las mujeres mbum kpau no comen pollo" demostró como la división sexual del trabajo, el dominio masculino sobre la producción (control de la tierra y los graneros) y la reproducción (la asignación de mujeres como esposas) estaban reificados en las restricciones alimentarias que afectaban a las mujeres (las mujeres no podían comer pollo, ni cabra ni la papilla preferida de harina blanca). En esta sociedad del noroeste del Chad, las mujeres estaban en todo subordinadas a los hombres, incluida la dieta, y en consecuencia se les prohibía comer los pollos, que, al igual que las mujeres que los criaban, se mantenían para la producción de alimentos y la reproducción.

En términos más generales, Goody (135) ha investigado por qué algunas culturas poseen cocinas "alta" y "baja", y por qué algunas tienen las dimensiones alimentarias de la cultura relativamente indiferenciadas, cuando no subdesarrolladas. Sugirió este autor la existencia de una relación general entre estas cocinas diferenciales y la organización social de la producción -incluyendo el acceso diferencial a la tecnología para la elaboración de alimentos, el comercio de alimentos a largas distancias y la presencia de alimentos disponibles y estatus sociales que permitiría una diferenciación compleja en los modos alimentarios. Pero la generalización necesita de un desarrollo y comprobación más meticulosos y exhaustivos.

Barthes (17), por otra parte, ha tratado el simbolismo alimenticio y sus relaciones con las clasificaciones sociales en las modernas sociedades estatales. Consideró los varios significados culturales que se atribuyen a substancias como el azúcar y el café por grupos nacionales diferentes, como los franceses en contraste con los americanos. También intentó identificar ciertos "gustos" con clases sociales particulares -p.e. la preferencia general de las clases bajas por sabores extremadamente dulces o fuertes.

La comida también es una señal de identidad étnica gracias a la cocina étnica, que se caracteriza por contener artículos de un sabor y tipo particular, recetas que combinan de manera particular elementos comestibles, formatos alimentarios

Copyrighted material

que agregan platos de manera predecible y ciclos alimentarios que alternan formatos alimentarios en comidas ordinarias y festivas asi como tipos particulares de ocasiones festivas relacionadas con la comida. A pesar de que estas reglas que determinan las pautas culturales alimentarias y de distribución en el grupo pueden ser concebidas como un epifenómeno de la base material y de la organización social dominante, la estructura dietética o los modos alimentarios también han sido investigados de manera separada.

Identidad étnica, enculturación y estructura dietética

La estructura, el contenido y el cambio de la dieta han sido analizados con fines bien culturales o bien nutricionales, algunas veces ambos, y las continuidades/discontinuidades se han conceptualizado de maneras diversas. Goode (133) ha revisado los puntos fuertes y débiles de varios conceptos y métodos que se utilizan en el estudio de la modelación cultural en sistemas alimentarios, ya sea individualmente o en combinación -la observación, la entrevista y los métodos "de juego" experimentales (114). Los estudios sobre dietas "étnicas", por ejemplo, normalmente recogen las frecuencias y las evaluaciones de artículos alimentarios en términos de centrales, centrales-secundarios y periféricos (alternativamente descritos como "super-alimentos" / alimentos "focales"/ alimentos "básicos" en oposición a artículos que se consumen menos frecuentemente o raras veces). Estos estudios se basan en datos sobre la misma preparación de alimentos, observaciones o informes sobre actividades alimentarias junto con entrevistas adicionales (114, 199, 250). Las diferencias o los cambios en las frecuencias de artículos seleccionados normalmente sirven para medir la "enculturación" o "deculturación" y se relacionan entonces con cambios en la oferta de alimentos (como la no disponibilidad de verduras básicas o frescas cuando se emigra de zonas rurales a zonas urbanas), el prestigio que se asocia a ciertos alimentos, o el tiempo o los constreñimientos tecnológicos del proveedor/preparador de comidas (162, 182).

Otros investigadores (225), en vez de analizar artículos individuales, han utilizado el análisis factorial para identificar conjuntos de alimentos "modernos" o "tradicionales". Utilizando datos procedentes tanto de informes sobre consumos dietéticos como información histórica adicional, han encontrado que, como era de esperar, la gente puede incorporar distintos conjuntos de elementos modernos con artículos, recetas o formatos alimentarios tradicionales, y que estas pautas de incorporación se entrecruzan con diferencias en la dieta debidas a variables domésticas "estructurales" como la renta, el nivel de educación y las preferencias alimentarias individuales. Se puede describir y calibrar el impacto nutricional de estas adiciones "modernas" precisando en qué circunstancias los alimentos modernos sustituyen

Copyrighted material

los artículos tradicionales (centrales, centrales secundarios y periféricos), y calculando entonces el porcentaje relativo de calorías y gastos alimentarios (o las cantidades totales de nutrientes particulares, como el colesterol) que corresponde a los artículos modernos incluidos en categorías alimentarias como alimentos "básicos" o "condimentos", u otras localmente definidas. Una manera fácil de comprobar el impacto de un proyecto de promoción del sorgo, por ejemplo, y también de indicar en términos económicos el efecto "aculturaltivo" (sobre los alimentos básicos) de un proyecto determinado, consistiría en medir el porcentaje de calorías que proporciona en cada caso el sorgo en relación al maíz.

Alternativamente, se pueden trazar continuidades a través de ciertos tipos de pautas reglamentadas, como: a) la segregación o la separación (caso del rechazo de la leche y de la carne en las leyes judías del Kashrut); b) combinaciones de artículos (como la mezcla de alimentos básicos con condimentos en sociedades africanas, o la pasta con la salsa en los formatos alimentarios italo-americanos); y c) la ordenación de los sabores o artículos (como en la costumbre de empezar o terminar las comidas con dulces en las culturas rurales mejicanas y americanas respectivamente) (133, 134, 134a).

Según una serie de estudios sobre las costumbres alimentarias de la comunidad italiana de Filadelfia (66, 134, 134a, 314), el nivel de "reglas socioculturales compartidas y sus consecuencias para el comportamiento nutricional" aparece con más claridad en los niveles más inclusivos de los "formatos alimentarios" (las proporciones de alimentos diferentes que están acentuadas o sin acentuar) y los "ciclos alimentarios". Al examinar los cuatro niveles en el sistema alimenticio, concluyeron estos estudios que si bien las dietas italo-americanas contemporáneas variaban bastante en los niveles del "artículo individual" y de la "receta" -cuando se habían transformado debido a cambios extremos en la disponibilidad de alimentos, la elaboración y exhibición de las comidas fuera de casa, el uso de los medios de comunicación de masas (especialmente los anuncios) para crear una demanda de masas y la naturaleza de los ciclos de actividad de trabajo y ocio, especialmente en lo que se refiere al trabajo de las mujeres dentro y fuera de casa- las continuidades en los formatos y ciclos alimentarios persistían juntamente con cambios en los artículos y en los menús. Mediante el estudio de intervalos en el tiempo más largos que la comida o el día, y unidades sociales más amplias que la casa, resultó que era posible identificar pautas compartidas (p.e. las "reglas" para marcar los viernes, fines de semana y fiestas con formatos particulares), reglas de flexibilidad (p.e. las maneras en las que los formatos de *buffet* permitían incorporar contenidos tanto americanos como italianos en comidas tradicionales) y tendencias generales en las clasificaciones de alimentos (p.e. la alternancia regular de comidas "con salsa" y comidas "ordinarias", salsas que se describían en términos del color, el gusto, la textura, su apariencia grasosa o no, la sabrosidad y las características termales) y las preferencias (p.e. la generación más joven de italo-americanos socializada en los años sesenta y

Copyrighted material

setenta que prefieren alimentos transformados a alimentos en su estado natural -p.e. carne sin pies ni cabeza pero aún reconocible).

El estudio formaba parte de un proyecto más amplio de Russell Sage sobre categorías gastronómicas (85, 134a, 267, 327), en el que se examinaron distintas cocinas étnicas y regionales en Estados Unidos (cocinas étnicas italianas del nordeste urbano, del sur rural y urbano, blancas y negras y de los americanos nativos sioux) empleando marcos interpretativos que enfatizaban los contextos sociales (tipo de ocasión, hora y lugar) que afectaban el consumo de alimentos. También pudieron recoger información sobre la importancia relativa de los acontecimientos extra-domésticos relacionados con la comida en las vidas alimentarias de los individuos -lo que demostró constituir una fuerza alimenticia muy frecuente. Un proyecto incorporó una investigación sobre las relaciones entre la dieta, la obesidad y la hipertensión (327). Aunque la información que se ha proporcionado hasta la fecha ahonda más en las implicaciones sociales y culturales que en las nutricionales, se han apuntado también algunas de las limitaciones de las "encuestas domésticas" si no se suplementan con información sobre el consumo alimenticio fuera de la casa. Los organizadores también esperan que mediante estas detalladas evaluaciones de relaciones alimentarias estructuradas, los matemáticos serán capaces de desarrollar programas de ordenador para describir las distintas reglas que gobiernan las diferentes dietas, especialmente en lo que se refiere al reparto de la comida, y se podrán usar ordenadores para trazar las implicaciones nutricionales de cambios dietéticos particulares (86, 139). La utilidad de estos modelos, sin embargo, aún tiene que ser demostrada.

A un nivel más "popular" (284, 285), se han tratado también las costumbres alimentarias en términos de la formación y persistencia de la "cocina" cultural -un término que se usa para describir "el conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y trasmitidas de una cultura determinada", entre las que se incluye:

1. La selección de un conjunto de alimentos básicos (principales o secundarios).
2. El uso frecuente de un conjunto característico de sabores
3. La elaboración característica (p.e. cortando, cocinando) de estos alimentos
4. La adopción de una variedad de reglas referentes a la aceptabilidad y combinación de alimentos, las comidas festivas, el contexto social de las comidas y los usos simbólicos de los alimentos.

La manera como los grupos étnicos "marcan" los alimentos en un nuevo entorno mediante condimentos y pautas de preparación particulares, pero también cómo las comidas festivas u ordinarias de una cultura mayoritaria acaban siendo "marcadas" al rodearlas de alimentos típicos dentro de la estructura típica de una comida, todo ello también sugiere formas de continuidad étnica. Un ejemplo de

Copyrighted material

continuidad en la estructura de la comida es el caso de los italo-americanos que comen pavo con guarnición el Día de Acción de Gracias al mismo tiempo que retienen la estructura de la comida italiana, que consiste en la tradicional sopa de escarola, la pasta (que es el primer plato del pavo) y el café exprés (134, 134a). Alternativamente, las comidas étnicas pueden pasar de una cultura minoritaria a la mayoritaira, como en el caso de la aceptación de la carne de vaca enlatada al estilo *kosher** y el pescado relleno (*gefilte fish*) (comidas tradicionales "judías") como si de comidas "americanas" se tratase, cosa que para algunos constituye una indicación de que el grupo étnico ha "llegado" (214).

La cocina étnica también se puede analizar en términos de: a) la macro-cocina supralocal, y dentro de ella, las variaciones sistemáticas de comunidad y subcomunidad por las que los individuos y los grupos establecen sus identidades distintivas (p.e. salsas "dulces" entre las salsas saladas de Malasia, sopas "finas" y sopas "espesas" entre los judíos del este de Europa); b) los tipos de condimentos y elaboraciones que hacen "culturales" las comidas y por tanto las convierten en familiares y aceptables (p.e. la preparación de un sucedáneo de la salsa picante vietnamita con salsas americanas por parte de los refugiados de Pensilvania (286), o la mezcla de harinas elaboradas con nuevos granos hasta conseguir una consistencia cultural típica por parte de ciertos grupos africanos); y c) la estructura, el contenido y la variabilidad de los "acontecimientos" relacionados con la comida, especialmente en lo que se refiere a los formatos de las fiestas (134, 134a).

Los acontecimientos gastronómicos también pueden ser examinados dentro de un marco interpretativo ecológico según el cual el ritmo y las pautas de intercambio de alimentos en el ciclo festivo sean evaluados a modo de reguladores ecológicos -que controlan las cantidades de ganado, como los cerdos, en relación a otros recursos alimentarios, como las patatas dulces (269), o promueven la suficiencia nutricional dentro de una población mediante la distribución de proteinas de alta calidad y otros nutrientes a aquellos que los necesitan, especialmente en épocas del año en las que los segmentos más pobres de la población pueden padecer penurias alimentarias (121). Incluso en sociedades campesinas contemporáneas, la programación y las actividades que tienen lugar en el ciclo anual de festividades dedicadas a los santos pueden asegurar que los miembros más pobres de la población disfruten de alimentos de alta calidad hasta en un 10% de los días del año (80, 136), y las obligaciones rituales entre patronos y clientes pueden aumentar el consumo de nutrientes de los pobres durante tiempos difíciles (38, 183). Inversamente, las preparaciones y el consumo en fiestas gastronómicas se han interpretado también como un despilfarro (123), ya que los nativos utilizan granos en la producción de cerveza cuando lo que podrían hacer es racionarlos para el consumo en la próxima

* N. del T.: autorizado por la ley judía.

Copyrighted material

estación de escasez, o se gastan los recursos en ritos y motivos simbólicos en vez de destinarlos a la satisfacción de alternativas de subsistencia o nutricionalmente superiores. Condenar estos análisis tachándolos de "materialismo nutricional" (83), sin embargo, no ayuda en nada a la comprensión de cómo estas prácticas se desarrollaron y por qué se mantienen, bien desde una perspectiva material o sociocultural; este tipo de críticas sólamente sugieren, desde una perspectiva semiótica, razones por las que dichas costumbres "encajan" y fomentan la identidad social y cultural.

Factores económicos

Aparte de las dimensiones sensoriales, simbólicas y estructurales, las consideraciones dominantes en las construcciones dietéticas parecen ser económicas. Incluso cuando la gente tiene conocimientos nutricionales sobre lo que sería bueno para comer, consideraciones sobre el sabor y el coste tienen preferencia en la determinación de las elecciones de alimentos, y los factores económicos aún limitan más las posibilidades de satisfacer las elecciones realizadas en base al gusto (44, 76, 76a). Aunque se ha argumentado que la gente a menudo realiza elecciones anti-económicas y nutricionalmente pobres a efectos de consumir alimentos relativamente caros pero "prestigiosos", esto no desvirtúa la generalización de que los constreñimientos económicos imponen límites a la selección de alimentos y al consiguiente estatus nutricional, especialmente para aquellos que subsisten principalmente de alimentos comercializados. Puede que la gente parezca comportarse de manera "anti-económica" en su deseo de romper con la monotonía de sus dietas, como cuando Richards documentó que los nativos bemba pagaban a menudo precios exhorbitantes a los mercaderes por el pescado salado seco si habían pasado semanas ininterrumpidas sin salirse de su copiosa dieta de cereales (273). Además, algunos han especulado, en vistas al fenómeno de las "comidas basura", que estos artículos tal vez satisfazcan necesidades de azúcar, grasas o de otros sabores y de calorías más densas en dietas abundantes. Ahora bien, para mantener esta postura nutricional positiva, primero se tendría que demostrar: a) que existen suficientes recursos materiales para comprar (proveerse de) los alimentos principales y secundarios necesarios para todos los individuos que se nutren de una misma cesta de comida, de manera que el consumo de otros alimentos nutritivos no se viese afectado; y b) que aquellos que comen "comidas basura" no se están hartando de calorías procedentes de las comidas basura en perjuicio de su apetito por calorías más nutritivas. En cualquier caso, si las calorías concentradas procedentes de los bocadillos preparados resultan adicionales y no sustitutivas de los artículos nutritivos básicos, entonces se debería ir con cautela a la hora de juzgar su capacidad para aumentar la densidad y el consumo de calorías, especialmente entre los muy jóvenes, que tienen dificultades

Copyrighted material

en consumir las calorías necesarias en dietas abundantes, si hay bastante de otras comidas, higiene oral y moderación en la cantidad. A pesar de todo, aún cabría preguntarse si estas necesidades no podrían satisfacerse a costes más bajos mediante bocadillos hechos en casa.

La elección de alimentos básicos varía según la posición económica; recíprocamente, la dieta se ha usado como un indicador del bienestar económico y nutricional, incluyendo la suficiencia en conjunto del consumo de energía y proteínas en poblaciones estratificadas por edad y sexo. El porcentaje relativo de calorías que proporciona el alimento básico principal y el límite más allá del cual la gente cambia los alimentos básicos de la dieta más caros y preferidos -p.e. cuando se pasa de la mandioca al arroz en Brasil, o de las variedades de arroz menos preferidas a las más preferidas en Siri Lanka- han sido considerados como medidas o umbrales de la miseria o el hambre (94, 263). Consumos substanciales de energía procendente de la sacarosa, que normalmente es barata y está subvencionada por el gobierno, pueden indicar también la existencia de una dieta empobrecida, habida cuenta que los trabajadores se habituan al sabor dulce que proporciona un "inmediato acicate energético" para motivarlos a trabajar a bajo coste (232a). El significado histórico del azúcar como una fuente de energía barata para alimentar el crecimiento industrial y las consecuencias de la demanda de azúcar para el crecimiento de las economías de plantación han sido analizados por Mintz (234), etre otros. La presencia del azúcar en la estructura alimenticia de las economías modernas contemporáneas requiere asimismo que se le preste la debida atención.

Las escaseces estacionales o más permanentes pueden afectar no sólo la elección de los alimentos, sino también las relaciones sociales que rodean la comida. El racionamiento de los alimentos -la reducción de dos a una comida por día- puede empezar inmediatamente después de la cosecha y de un período festivo (123, 273), y afecta el ritmo del consumo de granos, las relaciones de distribución de los alimentos y el estatus nutricional durante un ciclo anual. La flexibilidad con la que las obligaciones de hospitalidad se contraen a medida que decrece la oferta de alimentos ha sido documentada en varios estudios (109, 273). Una forma de cuantificar este tipo de relaciones nos la sugiere un modelo que expresa gráficamente cómo la cooperación social aumenta a medida que las disponibilidades de recursos pasan de una situación desesperada a una situación más holgada, pero entonces cae en picado cuando la situación es de abundancia (190). Este modelo, sin embargo, no ha estado debidamente ilustrado con datos sociales cuantificados y datos sobre los recursos para ninguna cultura en particular.

También desde una perspectiva económica, los antropólogos entre otros (318) han empezado a considerar los constreñimientos horarios del que prepara o proporciona las comidas -normalmente la hembra focal (el principal responsable de la toma de decisiones relacionadas con la alimentación en una casa)- en tanto que factor económico adicional que afecta la producción y selección de alimentos. Se ha mostrado

Copyrighted material

cómo los proveedores de alimentos calculan el tiempo y también el dinero que se debe destinar a la obtención y preparación de los diferentes alimentos (incluyendo los costes en tiempo y dinero del combustible) bajo distintas condiciones de organización doméstica y trabajo por dinero (65, 142, 231a). Popkin y sus colaboradores (265, 266), en sus investigaciones de los factores asociados con la deficiencia de vitamina A en las Filipinas, sugirieron que los hijos de las mujeres comerciantes presentaban niveles de consumo más bajos que los de las mujeres no trabajadoras, y ésto se debía a que las mujeres que comerciaban no se tomaban el tiempo suficiente para reunir los ingredientes y preparar salsas vegetales ricas en vitamina A. Esta hipótesis, sin embargo, aún no ha sido comprobada con datos etnográficos ni dietéticos. También se ha sugerido que el salir fuera de casa o el cambio de alimentos elaborados en pequeña escala (individual) a alimentos elaborados industrialmente interfiere en los ingresos de las mujeres y en la gran variedad de bocadillos que las mujeres producían en casa mediante tecnologías alimentarias tradicionales (19, 300), pero las implicaciones nutricionales aún no han sido debidamente trazadas.

En términos más generales, el número relativamente fijo de comidas, su horario, estructura y contenido y sus relaciones con la estructura social y los valores culturales también pueden verse afectados por cambios socioeconómicos. Rotenberg (283) analizó cómo el cambio en la programación del trabajo que tuvo lugar en la sociedad vienesa de después de la Segunda Guerra Mundial determinó que se pasase de cinco a tres comidas diarias, y también que se consumiesen más comidas prepreparadas. Sería interesante disponer de estudios comparables de otras áreas a efectos de evaluar la manera como estos cambios en las pautas de empleo juntamente con el incremento de alimentos elaborados industrialmente deslocaliza las pautas de consumo, hace aumentar el consumo de comidas prepreparadas y, por consiguiente, afecta el consumo de nutrientes.

Por último, se continúa debatiendo si la desnutrición viene causada por la miseria o por la existencia de "malos" hábitos culturales alimentarios. Los materialistas tienden a ver el problema en términos de discriminación socioeconómica mientras que otros (51) culpan a la "ignorancia" cultural, nutricional y económica; argumentan éstos que lo que se necesita es educación nutricional, y no simplemente más medios económicos, para enseñar a las unidades domésticas la mejor manera de alimentar a su prole con recursos escasos. Aunque se puede tomar partido por cualquiera de los dos, sería más razonable intentar demostrar cómo la combinación de constreñimientos ecológicos y económicos limita el abanico de opciones y crea otras condiciones que afectan la salud y la nutrición; y también, dentro de los márgenes que permiten dichos constreñimientos, cómo los gustos y valores culturales junto con las ideas sobre una nutrición adecuada y las creencias y prácticas sanitarias determinan las opciones alimentarias y de comportamiento que finalmente se llevan a cabo.

Copyrighted material

En este sentido, los estudios materialistas, aunque normalmente utilizan datos más "sólidos" que los que proporcionan los estudios simbólicos, deberían además especificar bajo qué condiciones culturales y en qué contextos sociales los constreñimientos ecológicos y económicos determinarán las decisiones de consumo. Las investigaciones materialistas existentes que sólo se fijan en los intereses comerciales y los constreñimientos ecológicos -y ningún otro factor cultural o preferencia que pudiese afectar las elecciones de alimentos y el consumo en términos más generales (282)- todavía no pueden explicar totalmente las preferencias alimentarias, como por ejemplo la preferencia de los americanos por la carne de vaca antes que la de cerdo, incluso cuando ésta última es más barata, y las razones culturales por las que muchos americanos (y otros) de diferentes edades y bajo condiciones socioeconómicas y culturales distintas deciden no comer cerdo. Asimismo, también falta por investigar las implicaciones nutricionales del modo cómo se ponderan los factores simbólico-culturales y materiales en situaciones de cambio sociocultural y económico-ecológico.

Consecuencias nutricionales y sanitarias

Posiblemente a excepción de la moderna sociedad occidental, no hay ningún grupo cultural que evalúe los alimentos individuales que ingiere y sus combinaciones usando categorías científicas -energía, grasas, proteínas, vitaminas y minerales. Quedan aún sin respuesta importantes cuestiones sobre la manera como la gente selecciona las dietas que conducen a una contínua nutrición y buen estado de salud, especialmente cuando cambian los entornos nutricionales y las prospectivas dietéticas para el futuro.

Los saberes nutricionales

A los antropólogos que estudian la "sabiduría nutricional" de las dietas tradicionales, especialmente en situaciones de rápidos cambios socioeconómicos y culturales, les gusta dar cuenta de cómo las culturas en el pasado parecían haber identificado: a) costumbres alimentarias beneficiosas desde el punto de vista de la nutrición (172), y b) alimentos que curaban o protegían de trastornos nutricionales y otros problemas de salud (101, 102, 175). Análisis bioquímicos de alimentos tradicionales como las sales (184) y las hierbas silvestres (277), por ejemplo, han demostrado que tales substancias indígenas y combinaciones de alimentos resultan a

Copyrighted material

menudo más completas nutricionalmente que sus modernos sustitutos industrialmente producidos o comercializados. Se ha comprobado también que las dietas tradicionales equilibradas son más saludables que las modernas mezclas ricas en grasas y azúcar. Los análisis de reglas basadas en la dicotomía caliente-frío para equilibrar alimentos y, en ciertas instancias, de consumos de agua y sal han sugerido maneras por las que se aseguraba un consumo uniforme de una gran variedad de alimentos y nutrientes (9) y también el balance de electrolitos (219), mientras que en otros casos, las reglas simbólicas para "calentar" los restos de comida contribuían así a desinfectarlos (99); prácticas saludables todas ellas.

Por el contrario, existen estilos de alimentación, reacciones a las enfermedades, pautas de comportamiento y dietas generales que dan lugar a problemas especiales de sub o sobre-nutrición, deficiencias específicas de nutrientes o intoxicaciones por la comida. También hay restricciones alimentarias que resultan nocivas y nutricionalmente adversas para ciertos miembros de la población. Estas últimas incluyen restricciones alimentarias que afectan a mujeres embarazadas o en período de lactancia en ciertas culturas (210) y las reglas sobre la alimentación de los niños que conducen a desnutriciones de energía proteínica (51), deficiencias en vitamina A (319) o, en algunos casos, el problema opuesto de obesidad causada por una sobrealimentación o una excesiva indulgencia con el azúcar o las grasas dados ciertos gustos culturales. La "evolución" y perpetuación de prácticas "maladaptativas", especialmente en lo que se refiere a las reglas alimentarias restrictivas, han sido discutidas en términos "materiales" (147, 245). Las insuficiencias alimentarias reales o percibidas y el deseo de los grupos dominantes en una población o sociedad de perpetuar su dominio aparecen a menudo entre las causas de la discriminación nutricional contra clases particulares de individuos. Para comprender las presiones "selectivas" biológicas y socioculturales que favorecen el surgimiento y la persistencia de tales reglas y comportamientos, sin embargo, los investigadores necesitan más información sobre la historia subyacente a estas creencias y prácticas particulares y sobre los movimientos y mezclas de poblaciones y otras unidades socioculturales que las mantienen. En casos particulares, ciertos programas sanitarios han demostrado que las prácticas alimentarias maladaptativas tenían una historia muy superficial y que, por tanto, se podían cambiar fácilmente. Los investigadores dieron cuenta de cuáles eran las costumbres recientes y modificaron ligeramente la base de recursos de manera que todos, especialmente las mujeres, tuvieran acceso a más nutrientes (50).

Ciertas poblaciones puede que sean biológicamente más propensas a trastornos específicos relacionados con la nutrición, como por ejemplo la intolerancia a la glucosa y la hipertensión, aunque las contribuciones relativas de la genética, la dieta y las pautas de comportamiento (el equilibrio energético y los estilos de vida incluyendo el "estrés") al surgimiento de éstas o de otras enfermedades relacionadas con la nutrición todavía no han sido establecidas para poblaciones contemporáneas que

Copyrighted material

pasan por cambios en las tres dimensiones (23, 26, 28, 87, 155, 200, 327). Más estudios sobre las percepciones locales de las conexiones entre componentes dietéticos específicos, estilos de vida y problemas de salud, como por ejemplo las relaciones entre el consumo de azúcar y la díabetes, el consumo de sal y la hipertensión, y el tamaño del cuerpo/obesidad y los problemas de salud que comporta, juntamente con informaciones sobre las costumbres alimentarias por las que los niños aprenden a que les guste el azúcar, la sal y la comida en mayor cantidad de lo que sería saludable (232, 232a), todo ello nos ayudaría a identificar los factores culturales que inducen o que no protegen contra las enfermedades relacionadas con la dieta.

Cambios relativamente súbitos en los alimentos disponibles y en las actividades habituales son a menudo considerados los responsables de que la gente no coma lo que debe, o de que la "cultura" no pueda identificar y transmitir los saberes nutricionales en contextos dietéticos que se modifican rápida y ampliamente. Por otra parte, las costumbres alimentarias que tan rápidamente se alteran y por las que las poblaciones pueden estar perdiendo su capacidad reproductiva debido a enfermedades relacionadas con la nutrición han sido descritas en términos de "gastroanomia" (112), que es la regla alimenticia moderna según la cual cada individuo se vale por sí mismo/a y las culturas de grupo tienen menos control sobre la dieta del individuo. Una opción más productiva consiste en examinar esta "anomia" como un conjunto de comportamientos altamente estructurados, aunque en cambio constante, que varían según la clase y la subcultura dentro de un mismo país. En este sentido, C. Lomnitz-Adler (204) consideró detalladamente las dimensiones espaciales, temporales, sociales y culturales de la comida en Méjico en un análisis (por clases sociales) que conectaba aproximaciones semióticas y estructurales a las costumbres alimentarias y a las relaciones sociales que rodeaban la comida con la cambiante organización de la producción dentro y fuera de la casa y con las influencias socioculturales extra-domésticas. Su combinación de la perspectiva histórico-estructural con una perspectiva socioeconómica más dinámica incorpora los aspectos simbólicos del sistema alimenticio en un análisis étnico y de clase, un análisis de la historia social por medio de los alimentos que plantea múltiples caminos para investigar los cambios nutricionales.

El impacto nutricional del cambio de la dieta

La urbanización, la comercialización de la agricultura y la expansión del comercio internacional han dado lugar conjuntamente a la reducción de la auto-suficiencia alimentaria (189, 254). La mayoría de los estudios antropológicos han señalado que a medida que los grupos locales abandonan la agricultura de subsistencia

Copyrighted material

se dedican a la producción de cultivos de mercado y dependen de la compra de alimentos, la desnutrición aumenta (117). El dinero para comprar comida puede que sea insuficiente; además, la gente puede no usar los recursos monetarios con la misma prudencia desde el punto de vista nutricional con la que tal vez usarían los recursos alimentarios en especie (11, 324). En las economías orientadas hacia el mercado en las que la gente compra la mayor parte de sus alimentos, parece que existe una relación regular (y no sorprendente) entre la renta, la diversificación dietética y el bienestar nutricional.

Se ha demostrado que los planes de desarrollo agrícola empeoran las situaciones nutricionales de varias maneras. Planes para promoción de la ganadería y de los cultivos comerciales de regadío normalmente van en detrimento de la tierra y de la subsistencia base de los pobres, en algunas instancias, incluso favorecen "eficientemente" la producción de forraje en perjuicio de los alimentos humanos (77, 78). La altamente tecnificada Revolución Verde de la agricultura elimina muchas de las actividades marginales de subsistencia que tradicionalmente permitían a los pequeños agricultores suplementar los ingresos que obtenían trabajando en la producción o elaboración de alimentos (334). El énfasis actual en el monocultivo reduce también la variedad de productos que la tierra proporcionaba tradicionalmente. Los planes para la comercialización y la modernización a menudo benefician a los productores de los factores productivos (maquinaria, semillas híbridas, fertilizantes, herbicidas, pesticidas) y a los que tienen bajo su control la irrigación y el crédito y no a los pequeños agricultores (153). La gente aduce que los factores de producción a veces no llegan a tiempo o no llegan nunca, o que los nuevos "paquetes" agrícolas pueden socavar la productividad corriente de la tierra, reduciendo las opciones nutricionales a largo y corto plazo e imposibilitando normalmente el retorno a la dieta inicial (77, 78). Sólamente allí donde los gobiernos conscientemente desalentaron la importación de alimentos y promovieron así la producción de alimentos básicos para los mercados nacionales parece que la nutrición mejoró, aunque la dinámica de los cambios en el consumo dietético raras veces aparece adecuadamente documentada en este tipo de estudios nutricionales (212, 213). Se entendía que los niños rurales se beneficiaban de la disponibilidad de productos adicionales juntamente con los cultivos alimentarios básicos que se producían para el mercado.

Los antropólogos, siguiendo a los nutricionistas, han documentado y analizado los determinantes del consumo alimenticio, los datos dietéticos y la nutrición mediante varios métodos (164). Una herramienta analítica que ha recibido una cierta atención, especialmente entre los que estudian dietas rurales en América Latina, es la "complejidad dietética". Los "índices de diversidad alimenticia" o los "registros de complejidad dietética" se construyen calculando las cantidades de diferentes artículos alimentarios consumidos por individuos o casas en un período de tiempo determinado. Esta medida cuantitativa de pautas cualitativas presumiblemente sirve como medida sucedánea del valor nutritivo de la dieta, puesto que aquellos que

Copyrighted material

toman una mayor diversidad de alimentos se supone que están consumiendo más nutrientes y mejor mezclados (76, 279).

La complejidad dietética se ha usado como una de tantas maneras de comparar las dietas de los ricos y las de los pobres, tanto cualitativa como nutricionalmente en una comunidad mejicana (76), y podría usarse también para identificar grosso modo las casas que padecen desnutrición dentro de una comunidad pobre si se demostrase primero que la creciente complejidad es un indicador tanto de mayor variedad como también de valor nutritivo superior. La medida también puede utilizarse como un pronóstico fiable del estatus nutricional de niños y bebés, especialmente cuando se ponderan ciertos factores proteínicos como la leche (279). Algunos aspectos particulares de la complejidad dietética, como la exigencia de un nivel mínimo de variedad o de cierta cantidad de componentes "grasos" en la comida a niveles socioeconómicos diferentes, se podrían también introducir en modelos de programación lineal de construcción dietética.

De modo parecido, los índices de diversidad alimenticia tendrían una utilidad potencial para comprender por qué, en ciertos contextos culturales, los niños no comen lo suficiente y sufren desnutrición a pesar de que claramente disponen de las cantidades adecuadas del grano o tubérculo básico; la dieta puede ser demasiado monótona y también excesiva. Por otra parte, los índices de diversidad alimenticia se pueden utilizar como herramienta para comprobar cómo la disponibilidad o variedad afecta las selecciones de alimentos y, por tanto, afecta también los niveles de consumo de los que comen demasiado. Especialmente cuando se cambia de las opciones alimentarias locales a las del mercado, la gente se ve expuesta a grandes cantidades y variedades de comidas. Necesitan nuevas maneras de controlar el consumo puesto que desaparece la saciedad que comporta el habituarse a una dieta monótona (223). El análisis de factores tales como la novedad, la saciedad y la complejidad también puede contribuir al estudio de la aceptación y preferencia de los alimentos y, asimismo, de la adecuación nutricional.

Alternativamente, las selecciones dietéticas han sido estudiadas como "estrategias nutricionales", un concepto que desarrolló De Walt (75, 75a) en varios estudios de campo realizados en el Valle de Méjico. Aparte de calibrar la complejidad dietética y un conjunto problemático de relaciones entre la renta y la nutrición, estudió esta autora los diferentes caminos por los que los alimentos entraban en las casas -a) producción casera, b) compra, c) recolección, y d) regalos- y las vías complejas por las que el incremento de la renta procedente de diversas ocupaciones afectaba a cada una. En base a computaciones (problemáticas) del nivel de vida material y estimaciones de la renta para estratificar su muestra, De Watt utilizó los ciclos semanales de uso de alimentos, documentados mediante las estimaciones semanales del "cesto de la compra" alimenticio y del consumo de alimentos que facilitaba el "recuerdo de 24 horas", con el fin de calcular las relaciones existentes entre nivel económico, uso de alimentos, nivel de renta y adecuación dietética.

Copyrighted material

Concluyó esta autora que las simples correlaciones lineales que ella y sus colegas habían utilizado previamente para demostrar las relaciones entre la utilización de la comida y el estatus económico eran inadecuadas, puesto que no tenían en cuenta los múltiples caminos no-comerciales por los que los alimentos llegan a las casas, que además afectaban la disponibilidad de los ingresos para comprar alimentos de alta calidad. Esos métodos lineales no conseguían reflejar el hecho de que las familias con ingresos medios, las que parecían disfrutar de ventajas económicas y compraban dietas diversificadas, no estaban mejor nutricionalmente que aquellas que se situaban inmediatamente por debajo en relación a los ingresos y presentaban índices de complejidad alimenticia más bajos.

Dicho de otro modo, que aumente el bienestar nutricional de familias e individuos cuando diversifican sus dietas mediante compras en el mercado depende de la medida en que los alimentos comprados para consumir en lugar de los de producción doméstica sean sustitutos nutricionales adecuados. Si la producción de cultivos comerciales (o cualquier otro programa para generar ingresos) aparta a la gente de lo que constituía una dieta adecuada basada en actividades y cultivos de subsistencia, y la obliga a consumir alimentos más caros o que están más arriba en la cadena alimentaria, la nutrición puede resultar perjudicada (75). Este tipo de sustituciones raras veces dan lugar a mejoras nutricionales. El contraste que nos muestra De Watt entre familias que han optado por cultivos comerciales con aquellas que mantienen una producción de subsistencia adecuada muestra que no ha habido ninguna mejora (75). Así pues, la relaciones entre economía monetaria y dieta adecuada continúan siendo problemáticas; todo ello sugiere que hay otros factores culturales a estudiar que actúan en la selección de la dieta y la distribución de los alimentos. En definitiva, estos estudios ponen de relieve algunos de los problemas que surgen al tratar de mejorar la nutrición mediante programas directos o indirectos de desarrollo económico, los cuales, ya tengan por objetivo poblaciones de cazadores-recolectores, horticultores o agricultores, normalmente destruyen su base de subsistencia inicial y a menudo dan lugar a alternativas monetarias y nutricionales inadecuadas.

En otros contextos, los cultivos comerciales como el café también afectan negativamente las pautas tradicionales de nutrición a corto plazo al forzar a la gente a comprar comida y, a largo plazo, al transformar la división sexual del trabajo, el control sobre los recursos (monetarios) o ambos (308) y, potencialmente, las relaciones ideológicas y de intercambio entre y dentro de los grupos (105).

El impacto del trabajo femenino, incluyendo la manera como el empleo de las mujeres afecta las ordenaciones domésticas y el cuidado de los niños (y por consiguiente la salud de los niños), la disponibilidad general de alimentos y la distribución intra-doméstica de los alimentos (185a, 265) constituyen áreas adicionales de interés en el desarrollo económico. Simples correlaciones referidas al estatus nutricional de los niños según sus madres trabajen o no se han usado para argumen-

Copyrighted material

tar que el bienestar de los niños empeora cuando sus madres están empleadas fuera de casa, aunque estas afirmaciones raras veces se basan en series de datos precisos que estratifiquen las muestras de acuerdo con los ingresos de las mujeres, de los hombres y el total de ingresos de la casa (265). Podría ser que en las casas donde las mujeres trabajan se viviese mejor que sin los ingresos de las mujeres, habida cuenta que, según se ha demostrado, los ingresos de las mujeres, a diferencia de los de los hombres, se utilizan directamente para la comida y otras necesidades de los niños (315a), si bien es cierto que la dinámica sociocultural de las elecciones dietéticas y los efectos adversos sobre el cuidado de los niños aún no han sido debidamente documentados.

En términos más generales, las distintas pautas de utilización del dinero también afectan la distribución intra-doméstica de los alimentos. El estudio de Gross & Underwood (140) sobre los flujos de energía entre los trabajadores de henequén puso al descubierto las preferencias que disfrutan los asalariados masculinos en la distribución de calorías. Eran los primeros en alimentarse, en cantidades suficientes para mantener su trabajo, a menudo en detrimento de mujeres y niños, que recibían una cantidad inadecuada de calorías cuando las disponibilidades totales de alimentos dentro de la casa resultaban insuficientes para todos. También se ha sugerido en relación a otras culturas que los varones de todas las edades tienen prioridad sobre las hembras en la distribución de comida, aunque este "tópico" para países como India y Bangladesh ha sido cuestionado y matizado por investigaciones más intensivas sobre los consumos dietéticos y el estatus nutricional a nivel doméstico. El orden de nacimiento, el número de hijos y el estatus económico de la casa, además de la "ideología alimentaria", parece que afectan el seguimiento de tales reglas (276) y, por consiguiente, el impacto nutricional de estas creencias alimentarias.

Perspectivas para el futuro y conclusiones

Este examen nos ha indicado que los estudios antropológicos especializados sobre la alimentación que empezaron en los años treinta (60, 61, 273) continúan proporcionando los conceptos, las categorías y, en ciertos casos, los métodos de recogida de datos para las investigaciones contemporáneas sobre las relaciones entre dieta y cultura. Todavía se requieren antropólogos para discutir, aconsejar y, en ciertos casos, sugerir soluciones a los problemas nutricionales, pero ahora, como entonces (237), sus informes parecen tener un impacto limitado en las políticas alimentarias. Otros temas agronómicos y nutricionales que podrían investigar los antropólogos son: a) la "sociología del conocimiento" dentro de los grupos de científicos y burócratas que gobiernan las políticas agronómicas y nutricionales (p.e. las

Copyrighted material

clasificaciones etnobotánicas, de alimentos y nutricionales de los genetistas de vegetales que trabajan en nuevas variedades de plantas o alimentos industriales, y de los economistas y nutricionistas que diseñan las políticas encaminadas a favorecer dietas "mínimas" selectas para satisfacer los niveles nutricionales recomendados); b) los motivos socioculturales, políticos y económicos que subyacen a las distintas y cambiantes pautas nutricionales de cada país y en todo el mundo (229a); y c) los efectos de los diferentes tipos de políticas alimentarias y económicas sobre las selecciones dietéticas, las distribuciones de recursos intra-domésticas y la nutrición. En particular, se necesitan investigaciones más minuciosas sobre la organización social de las tareas domésticas a efectos de mostrar cómo las casas y los individuos reaccionan a los programas de desarrollo económico. Este tipo de investigaciones proporcionaría una base de datos sobre la distribución del tiempo (231a) y los presupuestos domésticos (110, 143) que nos ayudaría a abordar algunos de los "problemas" en la correlación entre ingresos, gastos alimentarios, salud y nutrición. Los resultados se podrían combinar con estudios de antropología física sobre el gasto de energía, lo cual serviría para mejorar nuestra comprensión de la manera como los que han superado el estadio socioeconómico de caza-recolección administran su tiempo y energía en una situación de recursos variables.

Las investigaciones actuales sobre muchos de estos temas también sugieren que los intereses de los antropólogos en el uso intra-doméstico de los recursos y las diferencias en la manera como los individuos y las casas dentro de la misma comunidad organizan sus recursos alimentarios potenciales, pueden también proporcionar claves importantes para comprender cómo las "culturas" y las "economías" alimentarias cambian. En varios estudios nutricionales, se están proponiendo y ensayando métodos para analizar cómo los individuos y las casas dentro de la misma comunidad con supuestamente la "misma" cultura y economía administran sus recursos (75a, 231a, 252, 252a, 276). Además, los estudios sobre pautas dietéticas y nutricionales (133) están ampliando las dimensiones de tiempo y espacio dentro de las cuales se documentan los consumos dietéticos. Sugieren también estas investigaciones lo importante que es evaluar la adecuación nutricional del consumo así como las pautas de actividad durante períodos más largos que 24 horas, y pueden proporcionar datos para el debate científico más amplio que actualmente tiene lugar acerca de los estándares nutricionales (229a). Todo junto forma parte de un desarrollo más general de los métodos para estudiar la variabilidad individual biológica y cultural dentro de poblaciones, como paso inicial para concebir los procesos y mecanismos de la evolución biocultural.

Dentro de la teoría antropológica, los principales "problemas" de la dieta que probablemente continuarán debatiéndose son: a) las dimensiones y mecanismos de retroalimentación de la evolución (o co-evolución) biocultural de la dieta, y b) los determinantes económico/ecológicos en contraste con los cultural/simbólicos de la dieta y del bienestar nutricional. Los antropólogos continuarán perseve-

Copyrighted material

rando en la construcción de paradigmas evolucionistas que, desde el punto de vista biológico, a) señalarán que las costumbres alimentarias particulares analizadas proporcionan una ventaja selectiva a las poblaciones que las usan; b) identificarán el mecanismo fisiológico que da lugar a esta mejora en el estado de salud, c) especificando si los grupos con costumbres alimentarias posiblemente "adaptativas" reconocían tales ventajas selectivas bien como mejoras en la salud o disminuciones en la morbilidad o bien d) por eliminación, desarrollaron las costumbres que parecen haber mejorado su capacidad reproductiva a raíz de alguna otra percepción sensorial (véase 14 y otros comentarios en Ref.240). Se necesita un control más minucioso de los datos biológicos, históricos y simbólico-culturales para casos específicos para que pueda decirse que los antropólogos, incluso si cuentan con metodologías perfeccionadas y colaboraciones en sus muchas subdisciplinas y subcampos, poseen una "teoría" efectiva del cambio dietético o de la evolución biocultural. Asimismo, antes de que puedan considerarse seriamente los factores biocultuales en la "adaptación", aún quedan por desvelar las implicaciones culturales y nutricionales de conjuntos específicos de creencias alimentarias y dietas en entornos socioculturales y económico-ecológicos cambiantes. Las cuestiones socioculturales y biológicas clave de cómo los individuos de "culturas" en proceso de "deslocalización" en la dieta escogen sus alimentos, cómo perciben las consecuencias para la salud de tales elecciones y las implicaciones para la salud de diferentes dietas desde la perspectiva biomédica, deberían llevarnos a una evaluación más concienzuda de los mecanismos de "retroalimentación" entre cultura y biología en la evolución humana y dietética. Se necesitan estudios sobre las comprensiones nativas de las etiologías de las "enfermedades de la civilización" relacionadas con la dieta, como es el caso de la obesidad, la hipertensión y la díabetes. Por lo que se refiere a ésto último, las posibles conexiones entre gustos, los tipos de alimentos que tienen estos sabores y la sintomatología resultante apenas se han empezado a investigar. Todo ello sugiere la posibilidad de una importante colaboración entre antropólogos de orientación biomédica y sociocultural, así como también aquellos que se interesen por cuestiones prácticas y teóricas relacionadas con la dieta, la salud y la evolución humana. En definitiva, continúa existiendo la necesidad de investigar más profundamente las bases culturales causal-funcionales y semióticas de la dieta junto con su relativo "ajuste" en un momento concreto y a lo largo de un determinado período de tiempo, a medida que las cambiantes pautas nutricionales y de actividad amenazan o contribuyen a mejorar las prospectivas sanitarias, socavan o refuerzan los valores simbólico-culturales y social-funcionales de las dietas locales.

Copyrighted material

Agradecimientos

Este artículo se preparó mientras la autora era Fellow del Center for Advanced Study in the Behavioral Sciences, Stanford, California. Quisiera expresar mi gratitud a NSF BNS 76-22943 por el apoyo financiero proporcionado. Agradezco a W. Durham y B. Orlove sus comentarios sobre borradores anteriores de este material.

Bibliografía

1. ABRUZZI, W. S. «Flux among Mbuti Pygmies of the Ituri Forest: an ecological interpretation». Ver Ref. 281. 1980, págs. 3-31.
2. AHERN, F. «Sacred and secular medicine in a Taiwan Village: a study of cosmological disorders». En: *Medicine in Chinese Culture*. Washington D.C.: GPO for Fogarty Int. Cent, 1975, págs. 91-113.
3. AMERINE, M. A. «Flavor as a value». En: *Food and Civilization*. Farber, S. M.; Wilson, N. L.; Wilson R. H. L., eds. Springfield, Ill: Thomas, 1966, págs. 104-20.
4. ANDERSON, E. N. «"Heating" and "cooling" foods in Hong Kong and Taiwan». En: *Soc. Sic. Inf.* 1982, núm. 19, págs. 237-68.
5. ANDERSON, E. N.; ANDERSON, M. L. «Modern China: South». Ver Ref. 55, 1977, págs. 317-82.
6. APPADURAI, A. «Gastropolitics in Hindu South Asi». En: *Am. Ethnol.* 1981, núm. 8, págs. 494-511.
7. APTE, M.; KATONA-APTE, J. «The significance of food in religious ideology and ritual behavior in Marathi myths».Ver Ref. 106. 1981, págs. 9-22.
8. ARAYA, H.; FLORES, M.; ARROYAVE, G. «Nutritive value of basic food and common dishes of the Guatemalan rural population. A theoretical approach». En: *Ecol. Food. Nutr.* 1981, núm. 11, págs.171-76.
9. ARBER, A. «From medieval herbalism to the birth of modern botany». En: *Science, Medicine, and History: Essays in the Evolution of Scientific Thought and Medical Practice Written in Honor of Charles Singer*. Underwood, E. A. Londres: Oxford Univ. Press, 1953, núm. 1, págs. 317-36.
10. ARNOTT, M., ed. *Gastronomy: The Anthropology of food habits*. La Haya: Mouton, 1976.
11. ATTEMS, M. «Permanent cropping in the Usambara Mountains. The relevancy of the minimum benefit thesis». En: *Smallholder Farming and Smallholder Development in Tanzania*. Ruthernberg, H., ed. Munich: Weltforum Verlag, 1968, págs. 137-74.
12. BAHR, D. M.; GREGORIO, J.; LOPEZ, D. I.; ALVAREZ, A. *Piman Shamanism and Staying Sickness*. Tucson: Univ. Ariz. Press, 1974.
13. BAILEY, R. C.; PEACOCK, N. R. «Efe Pygmies of Northeast Zaire: Subsistence strategies in the Ituri Forest». En: *Uncertainity in Food Supply*. Harrison, G., ed. Cambridge: Cambridge Univ. Press, 1984.
14. BAKER, P. T. «Comment on Neumann». Ref. 240, 1977, pág. 296.
15. BARER-STEIN, T. *You Eat What You Are. A Study of Canadian Ethnic Food Traditions*. Toronto: McClelland & Stewart, 1979.

Copyrighted material

16. BARKER, L. M. *The Psychobiology of Human Food Selection*. Westport, Conn: Avi, 1982.
17. BARTHES, R. «Toward a psychosociology of contemporary food consumption». Ver Ref. 122. 1975, págs. 47-59.
18. BASSO, E. *The Kalapalo Indians of Central Brazil*. Nueva York: Holt, Rinehart & Winston, 1973.
19. BASSON, P. «Women and traditional food technologies: Changes in rural Jordan». En:*Ecol. Food Nutr*. 1981, núm. 11, págs. 17-23.
20. BATESON, G.; JACKSON, D. D.; HALEY, J.; WEAKLAND, J. H. «Toward a theory of schizophrenia». En: *Steps to an Ecology of Mind*. Nueva York: Ballantine, 1972, págs. 201-27.
21. BECK, B. «Colour and heat in South Indian ritual».En: *Man* . 1969, núm. 4, págs. 553-72.
22. BELL, F. L. S. «The place of food in the social life of central Polynesia». En: *Oceania*. 1931-32, núm. 2, págs. 117-35.
23. BELL, R. R.; HELLER, H. H.; DRAPER, P.; BERGAN, J. G. «Nutritional studies: lactose and sucrose tolerance». En *Eskimos of Nortwest Alaska. A Biological Perspective* Jamieson,P.L.; Zegura, S. L.; Milan, F. A., eds.Vol. 8. Stroudsburg. Penn: Dowden, Hutchinson & Ross. US/IBP Synth. Ser., 1978, págs. 184-88.
24. BELLER, A.S. *Fat and Thin. A Natural History of Obesity*. NuevaYork: McGraw-Hill, 1977.
25. BENNETT, M. K. *The World's Food*. New York: Harper, 1954.
26. BENNETT, P. H.; KNOWLES, W. C.; RUSHFORT, N. B.; HAMMON, R.F.; SAVAGE, P. J. «The role of obesity in the development of díabetes of the Pima Indians».En: díabetes *and Obesity*. Vague, J.; Vague, P. H., eds. Amsterdam: Excerpta Medica, 1979, págs. 117-26.
27. BERLIN, B. «A universal-evolutionary approach in ethnographic semantics». En: *Current Directions in Anthropology*. Fisher, A., ed. Bull. Am. Anthropol. Assoc. 1970, 3.3.(Pt. 2) págs. 3-18.
28. BINDOM, J. R. *Genetic and environmental influences on the morphology of Samoan adults*. PhD thesis. Pennsylvania State Univ.: Universty Park, 1981.
29. •«Breadfruit, banana, beef, and beer: Modernization of the Samoan Diet». En: *Ecol. Food Nutr*. 1982, núm. 12, págs. 49-60.
30. BOLTON, R. «Aggresion and hypoglycemia among the Quolla: A study in psychobiological anthropology». En: *Ethnology* . 1973, núm. 12, págs. 227-57.
31. BOLTON, R. «Susto, hostility and hypoglycemia». En: *Ethnology* . 1981, núm. 20, págs. 261-76.
32. BOOTH, D. A. «How nutritional effects of foods can influence people's dietary choices». Ver. Ref. 16, 1982, págs. 67-84.
33. BOURGUIGNON, E.; GELLISARI, A.; MCCABE, S. «Women, possession-trance cults, and the extended nutrient-deficiency hypotheses». En: *Am. Anthropol*. 1983, núm. 85, págs. 413-16.
34. BRAUDEL, F. *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century*. Vol. 1. *The Structure of Everyday Life: The Limits oh the Possible*. Reynolds, S., rev. y trad. Londres: Collins, 1981.
35. BRAY, W.; DOLLERY, C. «Coca-chexing and high altitude stress: a spurious correlation». En:*Curr. Anthropol*. 1983, núm. 24, págs. 269-82.
36. BROKENSHA, D.; RILEY, D. «Mbeere knowledge of their vegetation and its relevance for development: A case study from Kenya». Ver Ref. 37. 1980, págs. 111-27.
37. BROKENSHA, D.; WARREN, D. M.; WERNER, O., eds. *Indigenous Knowledge Systems and Development*. Washington DC: Univ. Press of Am., 1980.
38. BROWN, A. *The impact of economic development on health in the Papaloapan*. Presentado en Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Los Angeles, 1978.
39. BROWN, L. K.; MUSELL, K., eds. *Foodways as a Matrix of Regional and Ethnic Identity*. Nashville: Univ. Tenn. Press, 1984.

Copyrighted material

40. BROWN, M. F. «Patterns in variability in two folk systems of classification». En: *Mich. Discuss. Antropol.* 1976, núm. 2, págs. 76-90.
41. BRUSH, S. *Mountain, Field, and Familiy: The Economy and Human Ecology of an Andean Valley*. Filadelfia: Univ. Penns. Press, 1977.
42. BURGESS, A.; DEAN, R. F. A. *Malnutrition and Food Habits*. Nueva York: Macmillan, 1962.
43. CALLOWAY, D. H. ET AL. *Precis: Collaborative Research Support Program on Intakeand Function*. Berkeley: Univ. Calif. (Mimeo), 1979.
44. CALLOWAY, D. H.; GIBBS, J. C. «Food patterns and food assistance programs in the Cocopah Indian community». En: *Ecol. Food Nutr.* 1976, núm. 5, págs. 183-96.
45. CANTLIE, A. «The moral significance of food among Assamese Hindus». En: *Culture and Morality: Essays in Honour of Christoph von Furer-Haimendorf*. Mayer, C., ed. Delhi: Oxford Univ. Press, 1981, págs. 42-62.

46-49 Suprimidas en las pruebas.

50. CASSELL, J. «A comprehensive health program among South African Zulus». En: *Health, Culture, and Community*. Paul, B. C., ed. Nueva York: Russell Sage Found, 1955, págs. 1-41.
51. CASSIDY, C. «Benign neglect and toddler malnutrition».Ver Ref. 138.1980, págs. 109-33.
52. •«Nutrition and Health in agriculturalists and hunter-gatherers». Ver Ref. 163. 1980, págs. 117-45.
53. •«Collecting data on American food consumption patterns: an anthropological perspective». Ver Ref. 59. 1981, págs. 135-54.
54. •«Protein-energy malnutrition as a culture-bound syndrome». En:*Cult. Med. Psychiatry*. 1982, núm. 6, págs. 325-45.
55. CHANG, K. C., ed. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale Univ. Press, 1977.
56. CHAVEZ, A.; MARTINEZ, C. *Nutrición y Desarrollo Infantil*. México: Interamericana, 1979.
57. CHIVA, M.; NAHOUM, V. «Miroir, miroir au mur, suis-je la plus belle du royaume? Ou, alimentation,. esthetique et canons de beauté». En: *Soc. Sci. Inf.* 1981, núm. 20, págs. 375-87.
58. COLSON, A. B. «Binary oppositions and the treatment of sickness among Akawaif». En: *Social Anthropology and Medicine*. Loudon, J., ed. Nueva York: Academic, 1976, págs. 422-99.
59. COMMITTEE ON FOOD CONSUMPTION PATTERNS, FOOD AND NUTRITION BOARD, NATIONAL RESEARCH COUNCIL. *Assessing Changing Food Consumption Patterns*. Washington DC: Natl. Acad. Press, 1981.
60. COMMITTEE ON FOOD HABITS. *The Problem of Changing Food Habits*. Natl. Res. Counc. Bull. Washington, DC, 1943, núm. 109.
61. •*Manual for the Study of Food Habits*. Natl. Res. Counc. Bull. Washington DC, 1945, núm. 111.
62. CONKLIN, H. C. *The relation of the Hanunóo culture to the plant world*. PhD thesis. Yale Univ., New Haven, Conn, 1954.
63. COSMAN, M. P. *Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony*. Nueva York: Braziller, 1976.
64. COSMINSKY, S. «Alimento and fresco: Nutritional concepts and their implications for health care». En: *Hum. Organ.* 1977, núm. 36, págs. 203-7.
65. COWAN, A. B. *The International Conference on Women and Food*. 3 vols. Consortium for Int. Dev., U.S. Agency for Int. Dev., 1978.
65 a. CROSBY, A. *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport, Conn: Greenwood, 1972.

Copyrighted material

66. CURTIS, K. *I can never go anywhere empty handed. Food exchange and reciprocity in an Italian-American community*. PhD thesis. Filadelfia: Temple Univ., 1983.
67. CUSSLER, M.; DE GIVE, M. L. *Twist the Cup and the Lip: Psychological and Sociocultural Factors Affecting Food Habits*. Nueva York: Twayne, 1952.
68. DAHLBERG, F. *Woman the Gatherer*. New Haven: Yale Univ. Press, 1981.
69. DEGARINE, I. «The social-cultural aspects of nutrition». En: *Ecol. Food Nutr.* 1972, núm. 1, págs. 143-63.
70. DEGARINE, I.; BAKER, P. T. *Fatness, Obesity and Culture*. 11th. ICAES Pre-Congress Symp., Vancouver, B.C., 1983.
71. DEN HARTOG, A. P.; BORNSTEIN-JOHANNSON, A. «Social science, food and nutrition». En: *Development from Below: Anthropologists and Development situations*. Pitt, D. C., ed. La Haya: Mouton, 1976, págs. 97-123.
72. DENIRO, M.; ISAAC, G.; WALKER, A. *Diet and Human Evolution*, Gordon Conf., Oxnard, Calif. 1984.
73. DESOR, J. A.; GREENE, L. S.; MALLER, O. «Preference in sweet and salty in 9- to 15-year-old and adult humans». *Science*. 1975, núm.190, págs. 686-87.
74. DEWALT, K. M. *Dietary strategies in several ecological zones of Southern Honduras*. Presented at Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Chicago, 1983.
75. •«Income and dietary adequacy in an agricultural community». En: *Soc. Sci. Med.* 1983, núm. 17, págs. 1.877-86.
75 a. • *Nutritional Strategies and Agricultural Change In a Mexican Community*. Ann Arbor: UMI Res. Press,1984.
76. DEWALT, K. M.; KELLY, P. B.; PELTO, G. O. «Nutritional correlates of economic micro-differentiation in a highland Mexican community». Ver Ref. 163. 1980, págs. 205-21.
76 a. DEWALT, K. M.; PELTO, G. H. «Food use and household ecology in a Mexican community». Ver Ref. 113. 1976, págs. 79-93.
77. DEWEY, K. G. «The impact of agricultural development on child nutrition in Tabasco, Mexico». En: *Med. Anthropol.* 1980, núm. 4, págs. 55-78.
78. •«Nutritonal consequences of the transformation from subsistence to commercial agriculture in Tabasco, Mexico». En: *Hum. Ecol.* 1981, núm. 9, págs. 151-87.
79. DIENER, P.; ROBKIN, E. «Ecology, evolution and the search for cultural origins: The question of Islamic pig prohibition». En: *Curr. Anthropol.* 1978, núm. 19, págs. 493-540.
80. DISKIN, M. *Discussion in symposium on Mexican Food Systems*. 77th Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Los Ángeles, 1978.
80 a. DORNSTREICHM, M. C.; MORREN, G. E. B. «Does New Guinea cannibalism have nutritional value?» En: *Hum. Ecol.* 1974, núm. 2, págs. 1-12.
81. DOUGHERTY, J.; FERNANDEZ, J. «Afterward to: Symbolism and cognition II». En: *Am. Ethnol.* 1982, núm. 9, págs. 820-32.
82. DOUGLAS, M. «Animals in Lele religious thought». *Africa*. 1957, núm. 27, págs. 46-58.
83. •*Purity and Danger*. Baltimore:Penguin Books, 1966.
84. •«Deciphering a meal». En: *Daedalus*. 1972, núm. 101, págs. 61-81.
85. • *Food and the Social Order*. Nueva York: Russell Sage Found, 1984.
86. DOUGLAS, M.; GROSS, J. «Food and culture: Measuring the intricacy of rule systems». En: *Soc. Sci. Inf.* 1981, núm. 20, págs. 1-35.
87. DRAPER, H. H. «Nutrition studies: The Aboriginal Eskimo diet. A modern perspective». Ver Ref. 23, 1978, págs. 139-44.
88. DUBOIS, C. «Food and hunger in Alor». En: *Language, Culture, and Personality: Essays in Memory of Edward Sapir*. Speir, L.; Hallowell, A. I.; Newman, S. S., eds. Menasha, Wis.: Sapir Mem. Publ. Fund, 1941, págs. 272-81.

Copyrighted material

89. •*The People of Alor. A Social-Psychological Study of an East Indian Island*. Minneapolis: Univ. Minn. Press,1944.
90. DURHAM, W. «The adaptative significance of cultural behavior». En: *Hum. Ecol.* 1976, núm. 4, págs. 89-121.
91. •«Toward a coevolutionary theory of human biology and culture». En: *Evolutionary Biology and Human Behavior: An Anthropological Perspective*. Chagnon, N. A.; Irons, W., eds. North Scituate, Mass.: Duxbury,1979, págs. 39-59.
92. • *Coevolution: Genes, Culture, and Human Diversity*. Stanford: Stanford Univ. Press.,1985.
93. EATON, C. «Diabetes, culture change, and acculturation: A biocultural analysis». En: *Med. Anthropol.* 1977, núm. 2, págs. 41-63.
94. EDIRISINGHE, N.; POLEMAN, T. T. *Behavioral threshholds as indicators of perceived dietary adequacy or inadequacy*. Ithaca, NY: Cornell Univ. Int. Econ. Study, 1983.
95. EDWARDS, N. *World Taste Term Survey* (Mimeo). 1979.
96. EDWARDS, W. «Something borrowed: wedding cakes as symbols in modern Japan».En: *Am. Ethnol.* 1982, núm. 9, págs. 699-711.
97. EIDE, W. B.; STEADY, F. C. «Individual and social energy flows». Ver Ref. 163. 1980, págs. 61-84.
98. ELLEN, R. F. «Non-domesticated resources in Nuaulu ecological relations». En: *Soc. Sci. Inf.* 1975, núm. 14, págs. 127-50.
99. ERASMUS, C. «Changing folk beliefs and the relativity of empirical knowledge». En: *Southwest J. Anthropol.* 1952, núm. 8, págs. 411-28.
100. ESCOBAR, G.; SALAZAR, E.; CHUY, M. «Beliefs regarding the etiology and treatment of infantile diarrhea in Lima, Peru». En: *Soc. Sci. Med.* 1983, núm. 17, págs. 1.257-69.
101. ETKIN, N. L., ed. «Biochemical evaluation of indigenous medical practices: Introduction». En: *Med. Anthropol.* 1979, 3(4).
102. ETKIN, N. L.; ROSS, P. J. «Food as medicina and medicine as food: An adaptive framework for the interpretation of plant utilization among the Hausa of Nothern Nigeria». En: *Soc. Sci. Med.* 1982, núm. 16, págs. 1.559-72.
103. FALLON, A. E.; ROZIN, P. «The psychological bases of food rejections by humans».En: *Ecol. Food. Nutr.* 1983, núm. 13, págs. 15-26.
104. FARB, P.; ARMELAGOS, G. *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin, 1980.
105. FEIL, D. K. «From pigs to peralshells: The transformation of a New Guinea highlands exchange economy». En: *Am. Ethnol.* 1982, núm. 9, págs.291-306.
106. FENTON, A.; OWEN, T. M.,EDS. *Food in Perspective*. Proc. 3rd. Int. Conf. Ethnol. Food Res., Cardiff, Wales, 1977. Edimburgo: Donald, 1981.
107. FERRO-LUZZI, G. F. «Ritual as language: The case of South Indian food offerings». En:*Cuur. Anthropol.* 1977, núm. 18, págs. 507-14.
108. FIRTH, R.. «The sociological study of native diet».En: *Africa*. 1934, núm. 7, pág.4.
109. • *Social Change in Tikopia*. Londres: Allen & Unwin, 1959.
110. FIRTH, R. *Housekepping among Malay Peasants*. 2ª ed.London Sch. Econ. Monogr. on Soc. Anthropol., núm. 7. Nueva York: Humanities Press, 1966. .
111. FISCHER, J. L.; FISCHER, A.; MAHONY, F. «Totemism and allergy». En: *Culture, Disease and Healing*. Landy, D., ed. New York: Macmillan, 1977, págs. 154-59.
112. FISCHLER, C. «Food habits, social change, and the nature/culture dilemma». En: *Soc. Sci. Inf.* 1980, núm. 19, págs. 937-53.
113. FITZGERALD, T., ed. *Nutrition and Anthropology in Action*. Assen, The Netherlands: Van Gorcum, 1976.

Copyrighted material

114. FITZGERALD, T. K. «Anthropological approaches to the study of food habits: Some methodological issues». Ver Ref. 113. 1976, págs. 69-78.

115. FLANNERY, K. V. «The origins of agriculture». En: *Ann. Rev. Anthropol.* 1973, núm. 2, págs. 271-310.

116. FLEURET, A. «Methods for evaluation of the role of fruits and wild greens in Shambaa diet: A case study». *Med. Anthropol.* 1979, núm. 3, págs. 249-69.

117. FLEURET, A., FLEURET, P. «Nutrition, consumption, and agricultural change». En: *Hum. Organ.* 1980, núm. 39, págs. 250-60.

118. •«Nutritional implications of staple food crop successions in Usambara, Tanzania». En:*Hum. Ecol.* 1980, núm. 8, págs. 39-125.

119. FLOWERS, N.; Gross, D. R.; RITTER, M.; WERNER, D. W. «Variation in four Central Brazilian Indian societies». En: *Hum. Ecol.* 1982, núm. 10, págs. 203-17.

120. FORBES, M. H. C. «Farming and foraging in prehistoric Greece. The nutritional ecology of wild resource use». Ver Ref. 113.1976, págs. 46-61.

121. FORD, R. I. «An ecological perspective on the Eastern Pueblo»s. En: *New Perspectives on the Pueblos.* Ortiz, A., ed. Alburquerque: Univ. New Mexico Press, 1972.

122. FORSTER, E.; FORSTER, R., eds. *European Diet from Pre-Industrial to Modern Times.* Nueva York: Harper & Rom, 1975.

123. FORTES, M.; FORTES, S. L. «Food in the domestic economy of the Talensi». En: *Africa.* 1936, núm.9, págs. 237-76.

124. FORTUNE, R. F. *Sorcerers of Dobu.* Nueva York: Dutton, 1932.

125. FOSTER, G. «Relationships between Spanish and Spanish-American folk medicine». En: *J. Am. Folklore* . 1953, núm. 66, págs. 201-17.

126. FOULKS, E. F. *The arctic hysterias of the North Alaskan Eskimo.* Washington DC: Am. Anthropol. Assoc., 1972. (Anthropol. Stud., núm. 10.)

127. FOWLER, C. S. «Ethnoecology». En:*Ecological Anthropology.* Hardesty, D., ed. Nueva York: Wiley, 1977.

128. FREEDMAN, R. L. «Nutritional anthropology: An overview». Ver Ref. 113. 1976, págs. 1-23.

129. •(COMP.) *Human Food Uses: A Cross-Cultural, Comprehensive Annotated Bibliography.* Westport, Conn: Greenwood, 1981.

130. GALDIKAS, M. F.; TELEKI, G. «Variations in the subsistence activities of female and male pongids: New perspectives on the origins of pongid division of labor». En: *Curr. Anthropol.* 1981, núm. 22,241-56.

131. GLAUDER, K. E. «The impact of plant secondary compounds on primate tedding behavior». En: *Yearb. Phys. Anthropol.* 1982, núm. 25, págs. 1-18.

132. GOLPADAS, T.; SRINIVASAN, N.; VARADARSSAN, F. *Project Poshak: An integrated Health Nutrition Macro-Pilot Study of Preschool Children in Rural Madhya Pradesh.* Vols. 1-2. Nueva Delhi: CARE-India, 1975.

133. GOODE, J. «Cultural patterns and group-sharing rules in food systems». Ver Ref. 252*a*. (n.d.)

134. GOODE, J.; CURTIS, K.; THEOPHANO, J. «A framework for the analysis of continuity and change in shared sociocultural rules for food use: The Italian-American patter»n.Ver Ref. 3. 1984, págs. 66-88.

134 a. •«Meal formats, meal cycles, and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community».Ver Ref. 85. 1984, págs. 143-218.

135. GOODY, J. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology.* Nueva York: Cambridge Univ. Press, 1982.

136. GREENBERG, J. *Santiago's Sword.* Berkeley: Univ. Calif. Press, 1981.

137. GREENE, L. S., ed. *Malnutrition, Behavior, and Social Organization.* Nueva York: Academic, 1977.

Copyrighted material

138. GREENE, L. S.; JOHNSTON, F., eds. *Social and Biological Predictors of Nutritional Status. Physical Growth and Neurological Development*. Nueva York: Academic, 1980.

139. GROSS, J. R. «Measurement of calendrical information in food-taking behavior». Ver Ref. 85. 1984.

140. GROSS, D. R.; UNDERWOOD, B. A. «Technological change and caloric costs: Sisal Agriculture in northeastern Brazi». En: *Am. Anthropol*. 1971, núm. 7, págs. 724-40.

141. GROSS, D.; EITEN, G.; FLOWERS, N.; RITTER, M.; WERNER, D. «Ecology and acculturation among native peoples of Brazil». En: *Science*. 1979, núm. 206, págs. 1.043-50.

142. GUSSLER, J. «Social change, ecology, and spirit possession among the South African Nguni». En: *Religion, Altered States of Consciousness, and Social Change*. Bourguignon, E., ed. Columbus: Ohio State Univ. Press, 1973, págs. 88-126.

143. GUYER, J. *Household Budgets and Women's Incomes*. Boston Univ. Afr. Stud. Conf. Work. Pap. Núm. 28. 1980.

144. HAAS, J. D.; HARRISON, G. G. «Nutritional anthropology and biological adaptation». En: *An. Rev. Anthropol*. 1977, núm. 8, págs. 69-101.

145. HAMES, R. B.; VICKERS, W. T. «Optimal diet breadth theory as a model to explain variability in Amazonian hunting». En: *Am. Ethnol*. 1982, núm. 9, págs. 358-378.

145 a. HARNER, M. «The ecological basis for Aztec sacrifice». En: *Am. Ethnol*. 1977, núm. 4, págs. 117-35.

146. HARRIS, D. R. «The prehistory of human subsistence: A speculative outline». Ver Ref. 321. 1981, págs. 15-35.

147. HARRIS, M. *Cultural Materialism: The Struggle for a Science of Culture*. Nueva York: Random House, 1979.

147 a. HARRISON, G. «Primary adult lactase deficiency: A problem in anthropological genetics». En: *Am. Anthropol*. 1975, núm. 77, págs. 812-35.

148. HARVEY, P. W.; HEYWOOD, P. F. «Twenty-five years of dietary change in Simbu province, Papua, New Guinea». En: *Ecol. Food Nutr*. 1983, núm. 13, págs. 27-35.

148 a. HARWOOD, A. «The hot-cold theory of disease: Implications for treatment of Puerto Rican patients». En: *J. Am. Med. Assoc*. 1971, núm. 216, págs. 1.153-58.

149. HATLEY, T.; KAPPELMAN, J. «Bears, pigs, and plio-pleistocene hominids. A case for the exploitation of belowground food resources». En: *Ecol. Food Nutr*. 1980, núm. 8, págs. 371-87.

150. HAWKES, K.; HILL, K.; O'CONNELL, J. F. «Why hunters gather: Optimal foraging and the Ache of eastern Paraguay». En: *Am. Ethnol*. 1982, núm. 9, págs. 379-98.

151. HAYDEN, B. «Research and development in the Stone Age: Technological transitions among hunter-gatherers». En: *Curr. Anthropol*. 1981, núm. 22, págs. 519-48.

152. •«Subsistence and ecological adaptations of modern hunter-gatherers». En: *Omnivorous Primates*. Harding, R. S. O.; Teleki, G., eds. Nueva York: Columbia Univ. Press, 1981, págs. 344-421.

153. HEWITT DE ALCANTARA, C. *Modernizing Mexican Agriculture: Socioeconomic Implications of Technological Change, 1940-1970*. Ginebra: United Nations Res. Inst. Soc. Dev., 1976.

154. HOLMBERG, A. R. *Nomads of the Long Bow*. Washington DC: Smithsonian Inst. Press, 1950.

155. HORNICK. C. A.; HANNA, J. M. «Indicators of coronary risk in a migrating Samoan population». En: *Med. Anthropol*.1982, núm. 6, págs. 71-79.

156. HRDY, S. B. «Infanticide among animals: A review, classification, and examination of the implications for the reproductive strategies of females». En: *Ethnol. Sociobiol*. 1979, núm. 1, págs. 13-40.

157. HUGH-JONES, C. *From the Milk River: Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Nueva York: Cambridge Univ. Press, 1979.

Copyrighted material

158. HUNN, E. Did the Aztecs lack potential animal domesticates? En: *Am. Ethnol.* 1982, núm. 9, págs. 578-79.

159. JELLIFFE, D. B. *Infant Nutrition in the Subtropics and Tropics.* 2ª ed. World Health Organ, 1968.

160. JEROME, N. W. «Taste experience and the development of a dietary preference for sweet in humans: Ethnic and cultural variations in early taste experience». En: *Taste and Development: The Genesis of Sweet Preference.* Washington DC: US Dept. HEW Publ. No. (NIH). 1977, págs. 77-1.068

161. • «Medical anthropology and nutrition». En: *Med. Anthropol.* 1979, núm. 3, págs. 339-51.

162. • «Diet and acculturation: The case of black American immigrants».Ver Ref. 163. 1980, pp. 275-325.

163. JEROME, N. W.; KANDEL, R.; PELTO, G. *Nutritional Anthropology.* Pleasantville, NY: Redgrave, 1980

164. JEROME, N. W.; PELTO, G. «Integrating ethnographic research with nutritional studies». En: *Fed. Proc.* 1981, núm. 40, págs. 26-101.

165. JOCHIM, M. *Strategies for Survival.* Nueva York: Academic, 1981.

166. JOHNSON, A. «The limits of formalism in agricultural decision research». En: *Agricultural Decisionmaking: Anthropological Contributions to rural Development.* Bartlett, P., ed. Nueva York: Academic, 1980, págs. 19-43.

167. •«Reductionism in cultural ecology: The Amazon case». En: *Curr. Anthropol.* 1982, núm. 23, págs. 413-28.

168. JOHNSON, A.; BEHRENS, C. A. «Nutritional criteria in Machiguenga food production decisions: A linear-progamming analysis». En: *Hum. Ecol.* 1982, núm. 10, págs.167-89.

169. KANDEL, R.; PELTO, G. «The health food movement». Ver Ref. 163. 1980, págs. 327-63

170. KARDINER, A. «The concept of basic personality structure as an operational tool in the social sciences». En: *The Science of Man.* Linton, R., ed. Nueva York: Columbia Univ. Press, 1945, págs. 107-22.

171. KATONA-APTE, J. «Dietary aspects of acculturation: Meals, fasts, and fasts in a minority community in South Asia».Ver Ref. 10. 1976, págs. 315-26

172. KATZ, S. «Food, behavior, and biocultural evolution». Ver Ref. 16. 1982, págs. 171-88.

173. KATZ, S.; HEDIGER, M. L.; VALLEROY, L. A. «Traditional maize processing techniques in the New World». En: *Science.* 1974, núm. 184, págs. 765-73

174. KEHOE, A. B., GILETTI, D. H. «Women's preponderance in possession cults: The calcium deficiency hypothesis extended». En: *Am. Anthropol.*1981, núm. 83, págs. 549-61.

175. KEITH, M.; ARMELAGOS, G. «Naturally ocurring dietary antibiotics and human health». En: *The Anthropology of Medicine from Culture to Method.* Romanucci-Ross, L.; Moerman, D. E.; Tancredi, L. R., eds. Nueva York: Praeger, 1983, págs. 221-30.

176. KEMP, W. «Energy flow in Inuit communities: An analysis of theroy, models, and measurement». En: *Energy flow in Human Communities.* Jamison, P. L.; Friedman, S. M., eds. University Park, Penn: Soc. Sci. Res. Counc. IBP, 1974, págs. 35-40.

177. Suprimida en las pruebas.

178. KHARE, R. S. *The Changing Brahmins: Associations and Elites Among the Kanya Kubjas of North India.* Chicago: Univ. Chicago Press, 1970.

179. •*The Hindu Herath and Home.* Durham, NC: Carolina Academic Press, 1976

180. • «Commission on the Anthropology of Food». En: *Curr. Anthropol.* 1982, núm. 23, págs. 243-44.

181. KIRK, D.; ELIASON, E. K., EDS. *Food and People.* San Francisco: Boyd & Fraser, 1982.

Copyrighted material

182. KOLASA, K. « "I won't cook turnip greens if you won't cook kielbasa": Food behavior of Polonia and its health implications». En: *The Antrhopology of Health*. Bauwens, E. E. St. Louis: Mosby, 1978, págs. 130-40.

183. KOTTAK, C. «The material conditions of variation in Betsileo ceremonial life».Ver Ref. 281. 1980, págs. 229-59.

184. KUHNLEIN, H. «The tracte element content of indigenous salts comparaed to commercially refined substitutes». En: *Ecol. Food. Nutr*. 1980, núm. 10, págs. 113-21

185. KUIPERS, J. «The vocabulary of taste in Sumbanese». Presented at 80th Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Los Ángeles, 1981.

185 a. KUMAR, S. K. 1977. *Role of Household Economy in Determining Child Nutrition at Low Income Levels*. A Case Study in Kerala. Occas. Pap. núm. 95, Dep. Agric. Econ., Cornell Univ., 1977.

186. LADERMAN, C. «Symbolic and empirical reality. A new approach to the analysis of food avoidance». En: *Am. Ethnol*. 1981, núm. 8, págs. 468-93

187. LAMBEK, M. *Human Spritis: A Cultural Account of Trance in Mayotte*. Nueva York: Cambridge Univ. Press, 1981.

188. LAPPÉ, F. M. *Diet for a Small Planet*. 3ª ed. Nueva York: Ballantine. 1983.

189. LAPPÉ, F. M.; COLLINS, J. *Food First: Beyond the Myth of Scarcity*. Boston: Houghton Mifflin, 1977.

190. LAUGHLIN, C. D.; BRADY, I. A. «Introduction». En: *Exctinction and Survival in Evolutionary Populations*. Laughlin, C. D.; Brady, I. A., eds. New York: Columbia Univ. Press, 1978, págs. 1-48.

191. LEACH, E. «Anthropological aspects of language: Animal categories and verbal abuse». En: *New Directions in the Study of Language*. Lennenberg, E. H., ed. Cambridge: MIT Press, 1964, págs. 23-63.

192. •*Claude Lévi-Strauss*. Nueva York: Viking, 1970.

193. LEE, R. B. «!Kung Bushmen subsistence: An input-output analysis». En: *Environment and Cultural Behavior*. Vayda, A. P., ed. Garden City, NY: Nat. Hist. Press, 1969, págs. 47-76.

194. LEE, R. B.; DE VORE, I. *Man the Hunter*. Chicago: Aldine, 1968.

195. LEHRER, A. «Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi-Strauss». En: *Anthropol. Ling*. 1972, núm. 14, págs. 155-71.

195 a. •*Wine and Conversator*. Bloomington: Indiana Univ. Press, 1983.

196. LÉVI-STRAUSS, C. *Totemism*. Boston: Beacon, 1963.

197. •*The Raw and the Cooked: From Honey to Ashes; The Origin of Table Manners*. Nueva York: Harper & Row, 1969, 1973, 1978.

198. LEWELLYN, T. C. «Aggression and hypoglycemia in the Andes: Another look at the evidenc». En: *Curr. Anthropol*. 1981, núm. 22, págs. 347-61.

199. LEWIN, K. «Forces behind food habits and methods of change». Ver Ref. 60. 1943, págs. 35-65.

200. LIEBERMAN, L. S.; BAKER, P. T. *The Samoan Migrant Project:* Preliminary Report (Monogr.) University Park: Penn. State Univ., 1976.

201. LINARES, O. « "Garden hunting" in the American tropics». En: *Hum. Eciol*. 1976, núm. 4, págs. 331-49.

202. LINDENBAUM, S. «The "last course": Nutrition and anthropology in Asia». Ver Ref. 113. 1976, págs. 141-55.

202 a. •«Cannibalism: Symbolic production and consumption». En: *Cannibalism*. Brown, P.; Tuzin, D., eds. Washington DC: Soc. Psychol. Anthropol., 1983.

Copyrighted material

203. LOGAN, M. «Anthropological research on the hot-cold theory of disease: Some methodological suggestions». En: *Med. Anthropol.* 1977, 1(4), págs. 87-112.

204. LOMNITZ ADLER, C. «Planeación y tradición: La cultura de la alimentación en México». En: *La alimentación en México por el año 2000*. Quintero, R.; Carvajal, R., eds. México: UNAM, 1984.

205. MACKENZIE, M. *Fear of Fatness: The Pursuit of Self Control and Perfection in American Society*. Nueva York: Columbia Univ. Press, 1985.

206. MALINOWSKI, B. *Coral Gardens and Their Magic. A Study of the Methods of Tilling the Soil and the Agricultural Rites in the Trobriand Islands*. Nueva York: Am. Book Co., 1935.

207. •*The Dynamics of Culture Change: An Inquiry into Race Relations in Africa*. New Haven: Yale Univ. Press, 1946.

208. •«Introduction». En: RICHARDS, A. *Hunger and Work in a Savage Tribe*. Glencoe, Ill: Free Press, 1948.

209. MANDERSON, L. «Traditional food classifications and humoral medical theory in Peninsular Malaysia». En: *Ecol. Food Nutr.* 1981, núm. 11, págs. 81-93.

210. MANDERSON, L.; MATHEWS, M. «Vietnamese behavioral and dietary precautions during pregnancy». En: *Ecol. Food. Nutr.* 1981, núm. 11, págs. 1-8.

211. MARANO, L.«Windigo Psychosis: The anatomy of emic-etic confusion». En: *Curr. Anthropol.* 1982, núm. 23, págs. 385-412.

212. MARCHIONE, T. «Food and nutrition in self-reliant national development: The impact on child nutrition of Jamaican government policy». En: *Med. Anthropol.* 1977, 1(1), págs. 57-79.

213. •«Factors associated with malnutrition in the children of Western Jamaica». Ver Ref. 163. 1980, págs. 223-73.

214. MARCUS, J. *The Future of American Jewry*. Cincinnati: Am. Jewish Arch., 1956.

215. MARRIOTT, M. «Caste ranking and food transactions: A matrix analysis». En: *Structure and Change in Indian Society*. Singer, M.; Cohn, B., eds. Viking Fund Publ. Anthropol.1964, núm. 47, págs.133-71.

215 a. MARSHALL, M. *Beliefs, Behaviors, and Alcoholic Beverages: A Cross-cultural Survey*. Ann Arbor: Univ. Mich. Press, 1979.

216. MASSARA, E. G. «Obesity and cultural weight valuations: A Puerto Rican case». En: *Appetite*. 1980, núm. 1, págs. 291-98.

217. MATHEWS, H. F. «Context-specific variation in humoral classification». En: *Am. Anthropol.* 1983, núm. 85, págs. 291-98.

218. MCCANCE, R. A.; WIDDOWSON , E. M.*Breads White and Brown. Their Place in Thought and Social History*. Londres: Pitman Med. Publ. Co., 1956.

218 a. MCCRACKEN, R. D. «Lactase deficiency: An example of dietary evolution». En: *Curr. Anthropol.* 1971, núm. 12, págs. 479-517.

219. MCCULLOUGH, J. M. «Human ecology, heat adaptation, and belief systems: The hot-cold system of Yucatan». En: *Southwest J. Anthropol.* 1973, núm. 29, págs. 32-39.

220. MCELROY, A.; TOWNSHEND, P.*Medical Anthropology*. North Scituate, Mass.: Duxbury, 1979.

221. MCKNIGHT, D. *Sexual symbolism of food among the Wik-Mungkan*. Man 1973. (NS)8:194-210.

222. MEAD, M. «The social psychology of food habits». Ver Ref. 42. 1962, pág. 77.

223. •*Food Habits Research: Problems of the 1960s*. Natl. Acad. Sci., Natl. Res. Counc. Publ., núm. 1225, Washington DC, 1964.

224. •«Contemporary implications of the state of the art». Ver Ref. 137. 1977, págs. 259-65.

225. MEIGS, A. *Food, Sex, and Pollution. A New Guinea Religion*. New Brunswick: Rutgers Univ. Press, 1983.

226. MESSER, E. «The ecology of vegetarian diet in a modernizing Mexican community».Ver Ref. 113. 1976, págs. 117-24.

Copyrighted material

227. •«The pragmatics of folk classification». En: *Mich. Discuss. Anthropol.* 1976, núm. 2, págs. 91-106.
228. • *Zapotec Plant Knowledge: Classification, Uses, and Communications about Plants in Mitla, Oaxaca, Mexico.* Ann Arbor, Mich: Mem. Mus. Anthropol., 1978. (núm.10, pt. 2.)
229. •«Hot-cold classifications: Theoretical and practical implications of a Mexican study». En: *Soc. Sci. Med.* 1981, núm. 15B, págs.133-45.
229 a. • *Nutritional standards: Perspectives from cultural anthropologists and economists.* Presented at Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Chicago,1983.
230. •«The household focus in nutritional anthropology: An overview». En: *Food Nutr.Bull.* 1983, 5(4), págs. 2-12.
231. •«Sociocultural aspects of nutrient intake and behavioral responses to nutrition». En: *Nutrition and Behavior: Human Nutrition.* Galler, J., ed. Nueva York: Plenum.1984, núm. 5, págs. 417-71.
231 a. •«The relevance of time allocation studies for nutritional anthropology».Ver Ref. 252*a*. (n.d.).
232. •« Sociocultural and psychological determinants of food intake». Ver Ref. 252*a*. (n.d).
232 a. • *SomeLike it Sweet.* Manuscript. (n.d.).
233. MILLER, S. *Nutrition and Behavior.* Filadelfia: Franklin Res. Inst., 1982.
234. MINTZ, S. «Time, sugar, and sweetness». En: *Marxist Perspect..* 1979, 2(4), págs. 56-73.
235. MOLONY, C. «Systematic valence coding of Mexican hot-cold food». En: *Ecol. Food Nutr.* 1975, núm. 4, págs. 67-74.
236. MONTGOMERY, E. «Anthropological contributions to the study of food related cultural variability». En: *Progress in Human Nutrition.* Margen, S., ed. Westport, Conn: Avi, 1977, núm. 2, págs. 34-50.
237. MONTGOMERY, E.; BENNETT, J. «Anthropological studies of food and nutrition: The 1940s and the 1970s». En: *The Uses of Anthropology.* Goldschmidt, W., ed. Washington DC: Special Publ. Am. Anthropol. Assoc. 1979, núm. 11, págs. 124-43.
238. MONTGOMERY, E.; BENNETT, J. W.; SCUDDER, T.«The impact of human activities in the physical and social environments: New directions in anthropological ecology». En: *Ann. Rev. Anthropol.* 1973, núm. 2, págs. 27-61.
238 a. NEEL, J. V. «Diabetes Mellitus: A "thrifty" genotype rendered detrimental by progress». En: *Am. J. Hum. Genet.* 1962, núm. 14, págs. 354-62.
239. NETTING, R. M. «Agrarian ecology». En: *Ann. Rev. Anthropol.* 1974, núm. 3, págs. 21-56.
239 a. • *Balancing on an Alp. Ecological Change and Continuity in a Swiss Mountain Community.* Cambridge: Cambridge Univ. Press, 1981.
240. NEUMANN, T. W. «A biocultural approach to salt taboos: The case of the Southeastern United States». En: *Curr. Anthropol.* 1977, núm. 18, págs. 289-308.
241. NGUBANE, H. *Body and Mind in Zulu Medicine: An Ethnography of Health and Disease in Nyuswa Zulu Thought and Practice.* Nueva York: Academic, 1977.
242. NICHTER, M. *Hot/cold Conceptualization: A Worldwide Reference List of Reaearch Reporting the Hot/Cold Conceptualizations of Food and Illness.* Int. Nutr. Comm. Publ. Serv. Newton, Mass.: Educ. Dev. Cent., 1981.
243. OGBU, J. M. «Seasonal hunger in tropical Africa as a cultural phenomenon». En: *Africa.* 1973, núm. 13, págs. 317-32.
244. OKERE, L. C.*The Anthropology of Food in Rural Igboland, Nigeria.* Washington DC: Univ. Press of Am., 1983.
245. O'LAUGHLIN, B. «Mediation of contradiction: Why Mbum women do not eat chicken». En: *Women, Culture, and Society.* Rosaldo, M.; Lamphere, L., eds. Stanford: Stanford Univ. Press, 1974, págs. 301-18.

Copyrighted material

246 . ORLOVE, B. «Tomar la bandera: Politics and punch in southern Peru». En: *Ethnos*. 1984, núm. 47(3-4), págs. 249-61.

247 . ORTIZ DE MONTELLANO, B. «Aztec cannibalism: an ecological necesity?» En: *Science*. 1978, núm. 200, págs. 611-17.

247 a. •«Counting skulls: Comment on the Aztec cannibalism of Harner-Harris». En: *Am. Anthropol*. 1983, núm. 85, págs. 403-6.

248 . ORTNER, S. *Sherpas Though Their Rituals*. Nueva York: Camrbidge Univ. Press, 1978.

249 . PAGEZY, H. «Seasonal hunger as experienced by the Oto and the Twa of a Ntomba village in the equatorial forest (Lake Tumba, Zaire)». En: *Ecol. Food Nutr*. 1982, núm. 12, págs. 139-53

250 . PASSIN, H.; BENNETT, J. W. « Social process and dietary change».Ver Ref. 60. 1943, págs. 113-23.

251 . PELTO, G. «Perspecitves on infant feeding: Decisionmaking and ecology». En: *Food Nutr. Bull*. 1981, núm. 3(3), págs.16-29.

252 . PELTO, G. H. «Intrahousehold food distribution patterns». Proc. 7th Western Hemisphere Nutr. Congr., 1983 [1984].

252 a. • ED. *Methods in Nutritional Anthropology*. Forthcoming. (n.d.)

253 . PELTO, G. H.; JEROME, N. W. «Intracultural diversity and nutritional anthropology». En: *Health and the Human Condition: Perspectives on Medical Anthroplogy*. Logan, M.; Hunt, E., eds. North Scituate, Mass.: Duxbury, 1979, págs. 322-28.

254 . PELTO, G. H.; PELTO, P. J. «Diet and delocalization: Dietary changes since 1750». En: *J. Interdiscip. Hist*. 1983, núm. 14, págs. 507-28.

255 . PELTO, G. H.; PELTO, P. J.; LUNG'AHO, M. S. «"Modern" and "traditional" food use in West Finland. An example of quantitative pattern analysis». En: *Nutr. Res*. 1981, núm. 1, págs. 63-71.

256 . PELTO, G. H.; PELTO, P. J. «Culture, nutrition, and health». Ver Ref. 175. 1983, pág. 173-200.

257 . PETERS, C.; O'BRIEN, E. B. «The early hominid plant-food niche: Insights from an analysis of plant exploitation by Homo, Pan and Papio in eastern and southern Afric»a. En: *Curr. Anthropol*. 1981, núm. 22, págs. 127-40.

258 . PETERSON, J. G. «Game, farming, and interethnic relations in Northeastern Luzon, Philippines». En: *Hum. Ecol*. 1981, núm. 9, págs. 1-23.

259 . PIGOTT, J.; KOLASA, K. «Prevalence of malnutrition and dietary habits of preschoolers in a rural Guatemalan village». En: *Ecol. Food Nutr*. 1979, núm. 8, págs. 71-78.

260 . PIMENTEL, D.; PIMENTEL, M. *Food, Energy and Society*. Nueva York: Wiley, 1979.

261 . PIMENTEL, D.; HURD, L. E.; BELLOTTI, A. C.; FORSTER, M. J.; OKA, I. N., *ET AL*. «Food production and the energy crisis». En: *Science*. 1973, núm. 182, págs. 443-44.

262 . PIMENTEL, D.; DRITSCHILO, W.; KRUMMEL, J.; KUTZMAN, J. «Energy and land constraints in food production». En: *Science*. 1975, núm. 190, págs. 754-61.

263 . POLEMAN, T. «Quantifying the nutrition situation in developing countries».En: *Food Res. Int. Stud. Stanford* 18:1-58, 1981.

264 . POORWO, S. *Malnutrition in Indonesia: The malnourished mother*. Ver Ref. 42.1962, pág. 48.

265 . POPKIN, B. «Time allocation of the mother and child nutrition». En: Ecol. Food Nutr. 1980, núm. 9, págs. 1-14.

266 . POPKIN, B.; SOLON, F. S. «Income, time, and the working mother and nutriture». En: *J. Trop. Pediatr. Environ. Child Health*. 1976, núm. 6, págs. 156-66.

267 . POWERS, W., Powers, M. «Metaphysical aspects of an Ogdala Sioux food system».Ver Ref. 85. 1984.

268 . PRIOR, I. «The price of civilization». En: *Nutr. Today* . 1971, núm. 6, págs. 2-11.

269 . RAPPAPORI, R. A. *Pigs for the Ancestors*. New Haven: Yale Univ. Press, 1968.

Copyrighted material

270. •«The flow of energy in agricultural society». En: *Sci. Am.*. 1971, núm. 225, págs. 117-32.
271. RAWSON, L.; VALVERDE, V. «The etiology of manlnutrition among preschool children in rural Costa Rica». En: *J. Trop. Pediatr*. 1976, núm. 22, págs. 12-17.
271 a. REICHEL-DOLMATOFF, G. *Amazonian Cosmos*. Chicago: Univ. Chicago Press, 1968.
272. REVELLE, R. «Energy use in rural India». En: *Science*. 1976, núm. 192, págs. 969-75.
273. RICHARDS, A. F. *Land, Labours, and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. Londres: Routledge, 1939.
274. RITENBAUGH, C. «Human foodways: A window to evolution». Ver Ref. 182. 1978, págs. 111-20.
275. • «Obesity as a culture-bound syndrome». En: *Cult. Med. Psychiatry*. 1982, núm. 6, págs. 347-61.
276. RIZVI, N. *Socioeconomic and cultural factors of intrahousehold foo distribution in rural Bangladesh*. Presented at 80th Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Los Ángeles, 1981.
277. ROBSON, J. R. K.; ELIAS, J. N.*The Nutritional Value of Indigenous Wild Plants: An Annotated Bibliography*. Troy, NY: Whitson, 1978.
278. ROHRL, V. J. «A nutritional factor in Windigo psychosis». En: *Am. Anthropol*. 1970, núm. 72, págs.97-101.
279. ROMERO DE GWYNN, E.; SANJUR, D. « Nutritional anthropometry: Diet and health related correlates among preschool children in Bogotá, Colombia». En: *Ecol. Food Nutr*. 1974, núm. 3, págs. 273-82.
280. ROSS, E. B. «Food taboos, diet and hunting strategy: The adaptation to animals in Amazon cultural ecology». En: *Curr. Anthropol*. 1978, núm. 19, págs. 1-36.
281. • *Beyond the Myths of Culture*. Nueva York: Academic,1980.
282. •«Pattern of diet and forces of production: An economic and ecological history of the ascendancy of beef in the United States diet».Ver Ref. 281. 1980, págs. 181-225.
283. ROTENBERG, R. «The impact of industrialitzation on meal patterns in Vienna, Austria». En: *Ecol. Food Nutr*. 1981, núm. 11, págs. 25-35.
284. ROZIN, E.*The Flavor Principle*. Nueva York: Hawthorne, 1973.
285. • «The structure of cuisine». Ver Ref. 16. 1982, págs. 189-204.
286. ROZIN, P.; FALLON, A. E. «The acquisition of likes and dislikes for foods». Ver Ref. 303. 1981, págs. 35-45.
287. ROZIN, P.; SCHILLER, D. «The nature and acquisition of a preference for chili pepper by humans». En: *Motiv. Emotion*. 1980, núm. 4, págs. 77-101.
288. RUDDLE, K.; CHESTERFIELD, R.*Education for Traditional Food Procurement in the Orinoco Delta*. Berkeley: Univ. Calif. Press, 1977.
289. SAHLINS, M.*Culture and Practical Reason*. Chicago: Univ. Chicago Press, 1976.
290. SANJUR, D. *Social and Cultural Perspectives in Nutrition*. Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1982.
291. SANJUR, D.; CRAVIOTO, J.: VAN VEEN, A. G. «Infant nutrition and sociocultural influences in a village in Central America». En: *Trop. Geogr. Med*. 1970, núm. 22, págs. 443-51.
292. SCHAEFER, O. «The changing health picture in the Canadian north». En: Can. J. Pohthalmol. 1973, núm. 8, págs. 196-204.
293. SEEGER, A. *Nature and Society in Central Brazil: The Suya Indians of Mato Grosso*. Cambridge: Harvard Univ. Press, 1981.
294. SEYFARTH, R. M.; CHENEY, D. L.«The ontogeny of vervet monkey alarm calling behavior: A preliminary report». En: *Tierpsychology* , 1980, núm. 54, págs. 37-56.
295. SHACK, D. N.« Nutritional processes and personality development among the Gurage of Ethiopia». En: *Ethnology*. 1969, núm. 8, págs. 292-300.

Copyrighted material

296 . SHACK, W. «Hunger, anxiety, and ritual: Deprivation and spirit possession among the Gurage of Ethiopia». *Man* (NS). 1971, 6(1), págs. 30-43.

297 . SHARMAN, A. *Social and economic aspects of nutrition in Padhold Dukedi District, Uganda*. PhD thesis. Univ. Londres, Inglaterra, 1970.

298 . • *Dietary choice and resource allocation by household members*. Presented at 79th. Ann. Meet. Am. Anthropol. Assoc., Washington DC,1980.

299 . SILLITOE, P. «The gender of crops in the Papua New Guinea highlands». En: *Ethnology* . 1981, núm. 20, págs. 1-14.

300 . SIMMONS, E. B. «The small-scale rural food processing industry in northern Nigeria». En: *Food Res. Inst. Stud. Stanford*. 1975, núm. 14, págs. 147-161.

301 . SIMOONS, F. J. «The determinants of dairying and wilk use in the Old World: ecological, physiological, and cultura»l. En: *Ecol. Food Nutr*. 1973, núm. 2, págs. 83-90.

302 . SMITH, E. A. «Anthropological applications of optimal foraging theory: A critical review». En: *Curr. Anthropol*. 1983, núm. 24, págs. 625-51.

303 . SOLMS, J.; HALL, R. L., eds.*Criteria of Food Acceptance: How Man Chooses What He Eats*. Zurich: Forster, 1981.

304 . SPERBER, D. *Rethinking Symbolism*.. Nueva York: Cambridge Univ. Pres, 1975.

305 . STEINHART, J. S.; STEINHART, C. E. «Energy use in the U.S. food system». En: *Science*. 1974, núm. 184, págs. 307-16.

306 . STEWARD, J.*Theory of Culture Change*. Urbana: Univ. Ill. Press, 1955.

307 . STONE, L. «Hierarchy and food in Nepalese healing rituals». En: *Soc. Sci. Med*. 1983, núm. 14, págs. 971-78.

308 . STRATHERN, A. «The division of labor and processes of social change in Mt. Hagen». En: *Am. Ethnol*. 1982, núm. 9, págs. 307-19.

309 . STRUM, S. C. «Processes and products of change: Baboon predatory behavior at Gilgil, Kenya». En: *Omnivorous Primates: Gathering and Hunting in Human Evolution*. Harding, R. S. O.; Teleki, G., eds. Nueva York: Columbia Univ. Press, 1981, págs. 255,302.

310 . SUÁREZ, M. M. «Etiology, hunger and folk diseases in the Venezuelan Andes». En: *J. Anthropol. Res*. 1974, núm. 30, págs. 41-54.

311 . TAMBIAH, S. J. «Animals are good to think and good to prohibit». En: *Ethnology*. 1968, núm. 8, págs. 42-59.

312 . TANNAHILL, R. *Food in History*. Nueva York: Stein & Day, 1973.

313 . TASTART, A. «The significance of food storage among hunter-gatherers: Residence patterns, population desnties, and social inequalitie»s. En: *Curr. Anthropol*. 1982, núm. 23, págs. 523-37.

314 . THEOPHANO, J. *It's really tomato sauce but we call it gravy: A study of food and women's work among Italian-American families*. PhD thesis. Univ. Pennsylvania. Filadelfia, 1982.

315 . THOMAS, R. B. *Human adaptation to high Andean energy flow system*. Occas. Pap. Anthropol. núm. 7, Penn. State Univ., 1973.

315 a. TRIPP, R. «Farmers and traders: Some economic determinants of nutritional status in Nothern Ghana». En: *J. Trop. Pediatr*. 1981, núm. 27, págs. 15-22.

316 . TURNER, V.*The Forest of Symbols*. Ithaca: Cornell Univ. Press, 1967.

317 . TUZIN, D. F. «Yam symbolism in the Sepik: An interpretative accoun»t. En: Southwest J. Anthropol. 1972, núm. 20, págs. 230-54.

318 . U.S. Agency for International Development, Women in Development Office (s.f.). Women and Food Information Network. *Newsletters*.

318 a. VAILLANT, G. E. *A Natural History of Alcoholism*.. Cambridge: Harvard Univ. Press, 1983.

319 . VAN VEEN, M. S. «Some ecological considerations of nutritional problems on Java». En: *Ecol. Food Nutr*. 1971, núm. 1, págs. 25-38.

Copyrighted material

320. VAYDA, A. P.; RAPPAPORT, R. A. «Ecology, cultural and noncultural». En: «Introduction» a *Cultural Anthropology*. Clifton, J. A., ed. Boston: Houghton Mifflin, 1968, págs. 477-97.
321. WALCHER, D. N.; KRETCHMER, N., eds. *Food, Nutrition, and Evolution. Food as an Environmental Factor in the Genesis of Human Variability*. Nueva York: Masson, 1981.
322. WALLACE, A. F. C.; ACKERMAN, R. E. «An interdisciplinary approach to mental disorder among the polar Eskimos of Northwest Greenland». *Anthropologica (NS)* . 1960, núm. 2, págs. 249-60.
323. WATEMAN, S. *Take Out Hunger*. London Sch. Econ. Monogr. Soc. Anthropol.1969, núm. 39.
324. WEISS, B. «Nutritional adaptation and cultural maladaptation. An evolutionary view». Ver Ref. 163. 1980, págs. 147-79.
325. WEISSNER, P. «Measuring the impact of social ties on nutritional status among the !Kung San». En: *Soc. Sci. Inf.* 1981, núm. 20, págs. 641-78.
326. WHITEFORD, M. «The interface of cultural factors with nutritional wellbeing. The case of Moricelli, Honduras». En: *Med. Anthropol.* 1982, núm. 6, págs. 221-30.
327. WHITEHEAD, T. «Sociocultural dynamics and food habits in a southern community». Ver Ref. 85. 1984.
328. WHITING, J. W. M.; CHILD, I. L. *Child Training and Personality: A Cross Cultural Study*. New Haven: Yale Univ. Press, 1953.
329. WILMSEN, E. N. «Seasonal effects of dietary intake on the Kalahari».En: *San. Fed. Proc.* 1978, núm. 37, págs. 65-72.
330. •«Studies in diet, nutrition, and fertility among a groups of Kalahari bushmen in Botswana». En: *Soc. Sci. Inf.* 1982, núm. 21, págs. 95-125.
331. WILSON, C. S. «Food habits: A selected annotated bibliography». En: *J. Nutr. Educ.* 1973, 5 (Suppl. 1) del núm. 11, págs. 38-72.
332. •«Food-custom and nurture: An annotated bibliography on sociocultural and biocultural aspects of nutrition».En: *J. Nutr. Educ.* 1979, 11(4): Suppl. 1.
333. WING, E.; BROWN, A. *Paleonutrition: Method and Theory in Prehistoric Foodways*. Nueva York: Academic, 1979.
334. WINIKOFF, B., ed. *Nutrition and National Policy*. Cambridge: MIT Press, 1975.
335. WINTERHALDER, B., SMITH, E. A., EDS. *Hunter-Gatherer Foraging Strategies*. Chicago: Univ. Chicago Press,1981.
336. YAP, P. M. «The culture-bound reactive syndromes».Ver Ref. 111. 1977, págs. 340-48.
337. YEN, D. E. *Indigenous food processing in Oceania*.Ver Ref. 10. 1975, págs. 147-68.
338. YESNER, D. R. *Nutrition and cultural evolution*. Ver Ref. 163. 1980, págs. 85-115.
339. YOUNG, Y. C. *Medical Choice in a Mexican Village*. New Brunswick: Rutgers Univ. Press, 1981.
340. YOUNG, M. *Fighting Wiith Food*. Nueva York: Cambridge Univ. Press, 1971.

Copyrighted material

Copyrighted material

CAPÍTULO II

PREFERENCIAS Y AVERSIONES ALIMENTARIAS

Copyrighted material

Copyrighted material

PERSPECTIVAS PSICOBIOLÓGICAS SOBRE LAS PREFERENCIAS Y AVERSIONES ALIMENTARIAS

Paul Rozin

Introducción

Nuestro trabajo sobre preferencias y aversiones se basa en una perspectiva psicobiológica, aunque ha recibido soporte y enriquecimiento de la información y perspectivas que aportan las investigaciones antropológicas. Espero que este artículo muestre cómo una aproximación psicobiológica puede plantear cuestiones y proporcionar información y puntos de vista que enriquecen la aproximación antropológica. Analizaré primero las raíces biológicas de las elecciones de comida en el omnívoro ser humano y discutiré las dimensiones psicológicas de las preferencias y las aversiones. A continuación describiré lo que sabemos sobre cómo las comidas llegan a gustar o a no gustar y, en particular, cómo ha terminado gustando una comida innatamente aversiva, la pimienta de ají. A todo esto sigue una discusión sobre una serie de temas más o menos independientes: la repugnancia, la interacción de la psicología, la biología y la cultura en la determinación de las preferencias alimentarias y la importancia de los condimentos tradicionales en la comprensión de las elecciones alimentarias, y algunas cuestiones relacionadas con los modos en los que se puede dar cuenta de las instituciones culturales en términos de la psicología y la biología humana individual. (Véase Barker 1982 para una excelente colección de artículos representativos de las aproximaciones que se tratan aquí).

La boca: el centro de la elección de comida

La boca, que es una especie de guardián del cuerpo, aparece implicada en casi todas las transacciones materiales que tienen por objetivo la incorporación al sujeto de substancias del mundo externo (Rozin y Fallon 1981). La boca tiene una función clave en la aceptación de nutrientes en el cuerpo y el rechazo de toxinas. La boca es casi siempre el último lugar en el que se pueden tomar decisiones rever-

Copyrighted material

sibles sobre lo que se acepta o se rechaza. Una vez se ha tragado, difícilmente se podrá rechazar voluntariamente la substancia ingerida. Teniendo en cuenta pues la posición especial de la boca en tanto que último mecanismo de control reversible, y los grandes beneficios y riesgos derivados de la introducción de comida en el cuerpo, no debería sorprendernos que los humanos y otros animales presten mucha atención a lo que hay en la boca. Nuetro objetivo consiste en descubrir qué entra en la boca de cualquier ser humano y por qué.

El omnívoro humano: las bases biológicas de la elección de comida

Los humanos son omnívoros quintaesenciales; pueden y tienden a explotar una amplia variedad de recursos alimentarios. Puesto que no es posible especificar con antelación qué propiedades sensoriales caracterizarán las fuentes de nutrición (o las toxinas) en un entorno particular, el omnívoro tiene que descubrir qué es comestible (P. Rozin 1976). Esto significa que una parte fundamental de la biología del omnívoro se encuentra en el hecho de poseer sólo unos pocos constreñimientos sobre el comportamiento o predisposiciones sobre la comida determinados biológicamente.

Sin embargo, existen algunas predisposiciones genéticamente determinadas en todos los humanos que promueven una elección alimentaria adaptativa. Los constreñimientos biológicos mejor documentados son: una preferencia innata por los sabores dulces y una aversión por los sabores amargos o por la irritación de la superficie orofaringeal (p.e., como las producidas por las especias picantes o el humo del tabaco) (Steiner 1979; véase Cowart 1981 para una reseña); interés por las nuevas comidas y a la vez miedo; y algunas habilidades especiales para aprender las consecuencias postingestionales de las comidas que se toman (Booth 1982; P. Rozin 1976). El valor adaptativo de estas tendencias es bastante obvio, con la excepción tal vez de la actitud ambigua en relación a las nuevas comidas. Se trata simplemente de un reflejo de los riesgos y beneficios que comporta el probar nuevas comidas: la ventaja de descubrir una nueva fuente de nutrición frente al riesgo de ingerir una toxina -el "dilema del omnívoro" (P. Rozin 1976; E. Rozin y P. Rozin 1981).

El trabajo clásico de Davis (1928) sobre la elección libre de alimentos por parte de tres niños inmediatamente después de la ablactación confirma la existencia de una fuerte preferencia por los artículos dulces y un interés en la variedad de la comida. Esos niños no evidenciaron ninguna preferencia por la carne. Sin embargo, considerando lo extendido de la preferencia por la carne entre los adultos, quizá

Copyrighted material

haya una preferencia genéticamente programada por la carne que se manifiesta en algún momento después de las primeras etapas de la niñez.

Investigaciones exhaustivas sobre la elección de la comida entre las ratas, que se remontan al trabajo clásico de Curt Richter (1943), revelan la existencia de los mismos sesgos biológicos que hemos visto para los humanos así como también otros sesgos biológicos que pueden darse en los humanos. El más notable es el gusto acentuado genéticamente programado por las sales de sodio en condiciones de deficiencia de sodio (Beauchamp, Bertino y Engelman 1983; RIchter 1956; P. Rozin 1976 para reseñas).

Uso, preferencia y gusto

Debemos distinguir entre tres términos que se confunden a menudo: uso, preferencia y gusto (P. Rozin 1979). "Uso" se refiere a si una persona o grupo consume un alimento en particular y en qué cantidad. "Preferencia" implica una situación de elección y se refiere a cuál de dos o más alimentos se escoge. Uno puede preferir la langosta a las patatas pero quizá consuma más patatas debido su precio o a su disponibilidad. "Gusto", que normalmente se mide mediante escalas verbales, se refiere a una respuesta afectiva a los alimentos y constituye uno de los determinantes de la preferencia. Que una comida guste a una persona significa casi siempre que las propiedades sensoriales de la comida producen placer a esa persona (sabor, olor, etc.). Un especialista en dietética puede preferir (escoger) el requesón antes que el helado, pero le puede gustar más el helado. Tendemos a comer (usar) lo que preferimos y tendemos a preferir lo que nos gusta. Sin embargo, mientras que la disponibilidad, el precio y la conveniencia aparecen como determinantes críticos del uso, no lo son de la preferencia o del gusto. Que un alimento se perciba como beneficioso para la salud puede constituir un determinante decisivo de la preferencia o del uso, pero puede tener poco que ver con el gusto.

Una taxonomía psicológica de las preferencias y las aversiones

Este tipo de distinciones requieren que nos fijemos sistemáticamente en lo que motiva a la gente a aceptar o rechazar la comida. Al principio de la edad adulta, todos los humanos de todas las culturas empiezan a adoptar un conjunto de creen-

Copyrighted material

cias y actitudes culturalmente construidas en relación a los objetos del mundo y su comestibilidad. Hemos explorado esta categorización de las substancias en la cultura americana mediante entrevistas y cuestionarios (Fallon y Rozin 1983; Rozin y Fallon 1980, 1981) y hemos concluido que existen tres tipos básicos de razones (motivos) para aceptar o rechazar objetos potencialmente comestibles. Cada una de estas razones (Tabla 1) en una forma motiva la aceptación y en la forma opuesta motiva el rechazo. Este sistema simplificado enfatiza la característica principal que motiva la aceptación o el rechazo. Vamos a considerar ahora brevemente cada una de estas tres razones básicas.

Factores afectivos sensoriales

Algunos artículos son rechazados o aceptados principalmente debido a sus efectos sensoriales en la boca (o algunas veces debido a su olor o apariencia). Llamamos a los artículos aceptados "agrados" y a aquellos que han sido rechazados "desagrados". Los agrados y los desagrados, por definición, producen afectos apropiados positivos y negativos (gustar o no gustar). La reacciones afectivo-sensoriales pueden ser asociadas innatamente a ciertos objetos (aceptación de los sabores dulces, rechazo de lo amargo) o pueden ser adquiridas. Las substancias que se incluyen dentro de la categoria afectivo-sensorial para un individuo particular son casi siempre alimentos aceptables en su cultura. Las diferencias individuales sobre bases afectivo-sensoriales (p.e., el que gusten o no las judías de la peladilla) dan cuenta probablemente de la mayoría de las variaciones dentro de una cultura determinada.

TABLA 1. Categorías psicológicas de aceptación (+) y rechazo (-)

	Rechazos			
Dimensiones	Desagrado	Peligro	Inapropiado	Repugnancia
Afectivo-sensorial	-	-		-
Consecuencias anticipadas		-		
Ideal		?	-	
Contaminante			-	-
Ejemplos	cerveza, ají, espinacas	alergia comidas, cancerígenos	hierba, arena	excrementos insectos

	Aceptaciones			
Dimensiones	Buen sabor	Beneficioso	Apropiado	Transvalorado
Afectivo-sensorial	+			+
Consecuencias anticipadas		+		
Ideal		?	+	+
Contaminante				+
Ejemplos	sacarina	medicinas	alimentos rituales	sobras de héroes o deidades

Fuente: Fallon y Rozin (1983). Reproducido con pequeñas modificaciones, cortesía de *Ecology of Food and Nutrition*

Copyrighted material

Consecuencias anticipadas

Algunas substancias se aceptan o rechazan como alimento principalmente debido a las consecuencias anticipadas de su ingestión. Tales consecuencias pueden consistir en efectos rápidos, como la náusea o los calambres, o el sentimiento placentero de la saciedad. Efectos más retardados implican creencias y actitudes sobre el valor para la salud de las substancias (como las vitaminas o las comidas bajas en grasa en el sentido positivo, o cancerígenos potenciales en el sentido negativo). Las consecuencias anticipadas pueden ser sociales, como cambios en el estatus social que presumiblemente comportará el comer ciertos alimentos. Hemos situado todas las aceptaciones basadas en las consecuencias anticipadas en la categoría de las substancias beneficiosas, y por razones similares todos los rechazos en la categoría de peligro. Puede que el sabor de estos artículos guste o no. Si gusta, esto se consideraría como causa secundaria de la aceptación, y si no gusta, como causa secundaria del rechazo.

Factores ideales

Algunas substancias se rechazan o se aceptan principalmente debido a nuestro conocimiento de lo que son y de donde proceden. Los factores ideales predominan en muchos rechazos de alimentos, pero aparecen con menos frecuencia en las aceptaciones. Pueden distinguirse dos subcategorías claramente distintas de rechazos de alimentos basadas principalmente factores ideales.

Un conjunto muy amplio de artículos pueden ser clasificados como inapropiados. Se consideran no comestibles dentro de una cultura específica y ésta es la única razón por la que se rechazan. Ejemplos lo serían la hierba y el papel. En estos casos, normalmente no se da la presunción de que tales artículos saben mal, desde el punto de vista afectivo suelen ser artículos neutros. Son inofensivos.

Por el contrario, la categoría repugnancia conlleva una carga afectiva fuertemente negativa. La naturaleza u origen de la substancia la hace ofensiva, nauseabunda y contaminante (pequeñas cantidades en una comida aceptable la convierten en inaceptable). Las propiedades sensitivas, incluido el sabor, se rechazan, aunque en la mayoría de los casos la substancia en cuestión nunca ha sido probada. Los excrementos constituyen una repugnancia universal. En la cultura americana, se incluyen también en esta categoría los insectos y la carne de perro.

Creemos que esta taxonomía posee cierto valor intercultural en la medida en que capta las motivaciones más importantes de la aceptación o rechazo de los alimentos. Es evidente que alimentos diferentes aparecerían en diferentes categorías en culturas diferentes. Reconocemos explícitamente tres limitaciones. En primer

Copyrighted material

lugar, algunas motivaciones para la aceptación o rechazo puede que no hayan sido tenidas en cuenta. En concreto, en algunas culturas un alimento se rechaza en base a factores ideales porque se respeta, éste es el caso de la aversión de ciertos animales en partes de la India (véase, p.e., Eichinger Ferro-Luzzi 1975). En segundo lugar, la taxonomía no es una clasificación de alimentos sino de motivaciones. El mismo alimento puede encontrarse en diferentes categorías psicológicas para la misma persona en contextos diferentes, como cuando se rechaza una hamburguesa hecha a la parrilla con carbón vegetal para el desayuno pero se acepta para la cena. En tercer lugar, muchos alimentos se aceptan o rechazan debido a una combinación de razones, de modo que no pueden considerarse como ilustraciones perfectas de las categorías que hemos establecido.

La multiplicidad de motivos en la aceptación y el rechazo

La taxonomía muestra una serie de motivos que deben ser tenidos en cuenta si se quieren comprender y manipular las preferencias. Un alimento rechazado porque produce enfermedad tiene un estatus psicológico diferente de uno que es rechazado porque resulta ofensivo o tiene mal sabor. Los procedimientos para promover la aceptación de un alimento dependerán de la naturaleza del rechazo. Sólo el conjunto de consecuencias anticipadas de la ingestión contiene multitud de sub-motivaciones (una variedad de efectos fisiológicos o sociales negativos o positivos). Pero el marco motivacional para la aceptación o rechazo de cualquier alimento potencial es aún más complejo.

Vamos a considerar el caso del café (Cines y Rozin 1982; Goldstein y Kaizer 1969). Las motivaciones para el consumo de café caliente son muy variadas en Estados Unidos; incluyen el sabor, una variedad de efectos positivos de la cafeina, la aversión al síndrome de la abstinencia de cafeina, la interacción social, el deseo de llenar el estómago con una substancia baja en calorías, el deseo de calentarse, etc. La mayoría de la gente en Estados Unidos toman una determinada taza de café por varias razones, aunque para algunos hay una razón dominante. Los motivos del primer café del día, por la mañana temprano, hacen referencia normalmente a las propiedades excitantes del café, mientras que los demás cafés pueden tener motivaciones principalmente sociales o de otro tipo.

Los grupos étnicos en Estados Unidos difieren en la base motivacional del cosumo del café. Por ejemplo, en la región de Filadelfia, motivaciones sensoriales (sabor-olor) resultan particularmente importantes entre los judíos, mientras que factores sociales parece que son más importantes entre los italo-americanos (Cines y Rozin 1982). Desde el punto de vista intercultural, existen diferencias tanto en las

Copyrighted material

motivaciones específicas como en la complejidad de la motivación. En un pueblo de las tierras altas de México (Rozin y Cines 1981), café suave pero caliente se bebe una vez al día, al cabo de una hora más o menos después de levantarse. La razón de ello es bastante simple y uniforme: calentarse en la mañana. Lo importante de todo esto es darse cuenta que debemos comprender la estructura motivacional del consumo antes de llevar a cabo análisis en profundidad y plantear explicaciones generales. Por lo que atañe a la estructura motivacional, el café es más complejo que muchos otros alimentos. Los motivos para el consumo del arroz, pescado, o pimienta de ají varían menos, tanto dentro de una misma cultura como entre culturas diferentes.

El desarrollo de los gustos y las aversiones

Vamos a considerar ahora la adquisición de los gustos y las aversiones por los alimentos. Consideraremos tres pares opuestos de categorías (de la tabla 1). En cada caso, el primer miembro del par implica una respuesta afectiva (de gusto o de aversión) y el segundo no.

Desagrado frente a peligro

La aversión a alimentos amargos es innata. Pero muchos artículos que son inicialmente aceptables terminan por rechazarse, algunos porque terminan sabiendo mal, otros porque aprendemos que son peligrosos. Podemos comprender que la gente rechace un alimento porque les han dicho que les hará enfermar, ¿pero qué hace que termine por no gustarles su sabor?

Cuando la ingestión de una alimento va seguida de náuseas, los humanos desarrollan una fuerte aversión a ese alimento (Garb y Stunkard 1974; Logue, Ophir y Strauss 1981; Pelchat y Rozin 1982). Este mal sabor adquirido puede ocurrir después de una sola experiencia negativa con un intervalo de algunas horas entre la ingestión y sus consecuencias. Hay una tendencia muy fuerte a desarrollar una aversión por el sabor u olor (a diferencia de la apariencia) del alimento en cuestión. Este tipo de aversión aprendida se suele dar también para los sabores nuevos en contraste con los sabores conocidos. La aversión al sabor ocurrirá incluso si la persona "sabe" que el alimento que ingerió no causó la enfermedad.

La náusea y los vómitos son factores particularmente decisivos en la producción de una aversión adquirida (Pelchat y Rozin 1982). Otros efectos negativos

Copyrighted material

como las urticarias, malestares respiratorios, dolor de cabeza y calambres después de la comida normalmente inducen a la aversión motivada por el peligro más que por el desagrado. Podemos ilustrar este contraste con el caso típico de dos individuos que rechazan el camarón. Uno es alérgico al camarón. Si come camarón sufre síndromes en la piel o problemas respiratorios. Esta persona evitará el camarón por su peligro pero le gusta su sabor. Si se pudiese curar su alergia, estaría encantado de poder comer camarón. A la otra persona le gustaba al principio pero enfermó y vomitó después de la comida. Esta persona normalmente rechazará el sabor del camarón y lo evitará aunque se dé cuenta que de hecho no es peligroso, y quizá ni siquiera fue la causa de su trastorno.

Existen límites al poder explicativo de la conexión desagrado-náusea. No parece muy probable que la mayoría de los desagrados adquiridos hayan estado relacionados con la náusea. Algo menos de la mitad de los entrevistados no podían recordar un solo caso de experiencia comida-náusea que les hubiera llevado a una aversión. Hay que admitir por tanto que aún no sabemos las razones por las que a mucha gente no les gustan las judías de la peladilla, el pescado, el brécol, etc. Desgraciadamente, no existen teorías aceptables sobre cuáles pueden ser los otros caminos a la aversión.

Buenos sabores frentes a substancias beneficiosas: la adquisición del gusto por las comidas

Hay muchas más investigaciones e información sobre los gustos adquiridos que sobre los desagrados, pero sin embargo en este caso no se ha podido identificar un factor único tan influyente como la náusea para las aversiones (véase Beauchamp 1981; Booth 1982; P. Rozin 1983 para reseñas). La relación empírica más clara en el estudio de los gustos adquiridos en todos los campos es la de que la exposición aumenta el gusto. Zajonc (1968) ha sugerido que la exposición es condición suficiente para el gusto -la teoría de la mera "exposición". Estos efectos han sido demostrados con alimentos determinados (p.e., Pliner 1982), pero también hay límites; por ejemplo, el exceso de exposición puede llevar al desagrado. Puesto que los constreñimientos culturales normalmente facilitan que un niño consuma los alimentos disponibles preparados en el estilo tradicional, la mera exposición puede dar cuenta de buena parte de la adqusición del gusto por la cocina nativa. Por otra parte, la exposición puede permitir el desarrollo de otros procesos que producen el gusto. Voy a revisar brevemente ahora la evidencia incompleta que poseemos sobre los procesos que pueden inducir al gusto.

La explicación más simple del aumento del gusto con la exposición es la de que permite disipar el miedo a una nueva comida; uno se da cuenta de que el ali-

Copyrighted material

mento en cuestión no es peligroso (P. Rozin 1979). Esto sucede efectivamente, pero por sí solo no puede explicar las razones del gusto por un alimento (que no es lo mismo que la falta de miedo).

El paralelo más inmediato con la creación de aversiones sería el que alguna consecuencia fisiológica de la ingestión, más bien un efecto gastrointestinal superior, provocara el gusto. Booth (1982; véase también Booth, Mather y Fuller 1982) ha demostrado la existencia de un efecto muy claro de saciedad rápida: en ciertas circunstancias, los humanos hambrientos preferirán (en un laboratorio) una comida con un alto valor saciativo. Otros elementos positivos de los alimentos parece que son menos influyentes en la inducción del gusto, como lo indica el hecho de que a la gente no le terminan gustando las medicinas de distintos sabores, aunque produzcan efectos positivos (Pliner et al. 1983).

La asociación de un alimento con otro que ya gusta puede también estimular el gusto por el nuevo alimento. Este tipo de proceso pavloviano fue demostrado una vez para los humanos en un laboratorio. Sabores que se servían con azúcar (una substancia que ya gustaba -un estímulo pavloviano incondicionado) tendían a gustar más (Zellner et al. 1983). Ciertamente que deben haber constreñimientos culturales en este proceso: no es muy probable que una nueva carne se hiciese más aceptable para los americanos endulzándola con un jarabe de chocolate.

La producción del aumento del gusto mediante las consecuencias positivas que se derivan de las asociaciones con gustos positivos debería darse también en los animales. En la literatura sobre las preferencias animales, una constatación muy común es que resulta mucho más difícil establecer preferencias que aversiones (Rozin y Kalat 1971; Zahorik 1979). La dificultad para establecer las preferencias alimentarias de los animales, a diferencia de los gustos tan fuertes por las comidas que se dan entre los humanos, sugiere que algunos factores importantes sólo actúan en los humanos. Obviamente, aparecen aquí las influencias socioculturales.

Creemos que los factores sociales actuan a dos niveles. Primero, las presiones sociales (la costumbre, el comportamiento de los mayores, los alimentos a que el niño tiene acceso) esencialmente fuerzan la exposición, y como ya hemos visto, la exposición estimula el gusto. Segundo, que un alimento se perciba como valorado y respetado por los otros (p.e., los padres) puede por si sólo constituir un mecanismo para el establecimiento del gusto. Esto ha sido directamente demostrado en numerosos estudios. Los más convincentes son los estudios experimentales realizados con niños en edad pre-escolar (Birch, Zimmerman y Hind 1980). La preferencia por un bocadillo se ve estimulada si se ofrece al niño en un contexto social positivo, o si la maestra lo usa como una recompensa. Lo que parece ser decisivo es que la maestra indique que es ella quien valora positivamente el alimento (al utilizarlo como recompensa). Si el mismo alimento se ofrece a otros niños, con la misma frecuencia, en un contexto no social, entonces no se estimula la preferencia. La importancia de la percepción del valor social en los gustos adquiridos aparece con toda

Copyrighted material

claridad en el fenómeno inverso. Las investigaciones llevadas a cabo por Birch y sus colegas (Birch et al. 1982) indican que si el niño percibe que los otros no valoran el alimento por sí mismo y que hay que sobornarlos para que se lo coman (p.e., mediante recompensas, explicándoles cuán saludable es) parece que se reduce el gusto por ese alimento. La recompensa por la ingestión de un alimento es una indicación de que no se valora en sí mismo y tiene como consecuencia la disminución del gusto.

Estos resultados son compatibles con la teoría de la autopercepción (Bem 1967) en psicología social. La idea básica es que la gente "infiere" sus actitudes (p.e., el gusto por una comida) de su propio comportamiento (p.e., la elección de una comida). Si la ingestión se da sin una motivación extrínseca clara, hay una tendencia a justificar el comportamiento aumentando el valor del objeto. Sin embargo, esta relación no se produce si la gente interpreta que su comportamiento se encuentra externamente constreñido (p.e., se vieron forzados a comer un alimento en particular o era lo único que había para comer). La disminución del valor de un objeto cuando se emplea una recompensa extrínseca se llama "efecto de sobrejustificación" (Lepper 1980). Que la recompensa haga disminuir o quizá bloquee el gusto concuerda con el hecho que sea más difícil que terminen gustando las medicinas orales que los alimentos, ya que la ingestión de medicinas aparece claramente motivada por sus consecuencias beneficiosas anticipadas (Plinier et al. 1983). Lo cual también nos "explicaría" el conocido dicho que si algo sabe muy bien, posiblemente no te va a hacer ningún bien.

El gusto por la pimienta de ají

Los humanos son prácticamente la única especie que llega a degustar con cierta asiduidad substancias innatamente aversivas. El tabaco, el café, las especias picantes y los varios tipos de alcohol figuran entre los alimentos más populares de los humanos en todo el mundo (P. Rozin 1978). La conversión de una aversión en un gusto constituye uno de los fenómenos más sorprendentes en el área de la selección humana de alimentos. Voy a analizar los procesos que aparecen implicados en uno de estos ejemplos, el gusto adquirido por la pimienta de ají.

Las pimientas de ají producen dolor oral y, en cantidades moderadamente altas, inducen reflejos defensivos, incluyendo la salivación, flujo nasal y lagrimeo. Se habían consumido en Mesoamérica y otras partes del Nuevo Mundo durante miles de años y se incorporaron a muchas cocinas del Viejo Mundo después del descubrimiento en el siglo XVI. Las circunstancias que podrían explicar la adopción de este producto aversivo son un misterio, sobretodo en vistas a la reticencia

Copyrighted material

con la que se recibieron otros productos procedentes de las Américas más nutritivos y comibles, como el maíz o los tomates. Las pimientas de ají se encuentran entre los condimentos que más se consumen en todo el mundo, posiblemente más de un cuarto de la población adulta mundial las consume diariamente (P. Rozin 1978, Maga 1975, para el contexto general).

Voy a centrarme en los mecanismos responsables de la inversión de aversiones innatas. Sin embargo, tampoco debríamos olvidar el posible valor adaptativo de esta especia tan popular. Las pimientas de ají, por unidad de peso, constituyen una de las mejores fuentes de vitaminas A y C que se conocen. La capsicina, la substancia que produce el ardor de boca, activa el sistema gastrointestinal, estimula la salivación, la secreción gástrica y la movilidad de los intestinos. Desconocemos la función que podrían desempeñar estas características en la adquisición del gusto por la pimienta de ají o en su adopción en nuevas culturas (véase más abajo "Adaptación, mecanismo y la explicación de las prácticas culinarias").

Hemos estudiado el gusto por la pimienta de ají en un pueblo de las tierras altas de México y en la comunidad universitaria de Pensilvania (P. Rozin 1978; Rozin y Schiller 1980). De momento aún no sabemos cómo se produce esta inversión de la aversión, pero resumiré algunas de sus características principales y algunas limitaciones de las teorías de la adquisición. Un primer punto básico es que la gente consume pimienta de ají porque les gusta, tiene "buen sabor", y de acuerdo con auto-informes, raras veces se toma debido a sus efectos anticipados. Además, a quienes gusta el ají les termina gustando la misma sensación (el ardor de boca) que inicialmente provoca la aversión. En un pueblo mejicano, niños de dos a seis años reciben gradualmente cantidades crecientes pero se les permite rechazarla cuando se puede omitir (p.e., no poniendo salsa picante en las tortillas). No se les recompensa explícitamente por tomarla; simplemente observan como los mayores disfrutan de su consumo. A la edad de cinco a ocho años, la mayoría de los niños del pueblo añadían voluntariamente picante a sus comidas; ya les empezaban a gustar los alimentos "sabrosos" después de estar expuestos a ellos durante meses y años en el contexto familiar. (Los adultos americanos a veces adquieren el gusto por las pimientas de ají muy rápidamente, después de unas pocas experiencias.) Puede que actúen algunos de los mecanismos a los que he aludido; la exposición inicial "forzada" por una suave presión social para que se haga lo que hacen los otros miembros de la familia y el hecho que cantidades moderadas de ají se cocinan con algunas de las comidas principales. El ardor de boca lo contrarresta la saciedad que producen los demás platos del resto de la comida y los buenos sabores de los alimentos principales. Además, la salivación facilita la masticación de una dieta que por otra parte es bastante harinosa y seca, y puede que mejore también el gusto de los alimentos. La saliva, el sabor de la pimienta y la sensación de ardor añadidos a una dieta más bien sosa parece que contribuyen notablemente a sazonar el gusto de la

Copyrighted material

comida, lo cual explicaría la razón más común que ofrecen los mejicanos de su uso del ají: que añade sabor o gusto a la comida.

Dos de las posibles explicaciones del gusto adquirido por el ají (y quizá por otras substancias innatamente incomibles) dependen de su inicial incomestibilidad. El dolor de boca termina siendo agradable cuando uno se da cuenta de que en realidad no perjudica. Esto coloca el gusto por comer ají en la categoría de las sensaciones fuertes, en el mismo sentido que el terror inicial que provoca la montaña rusa o el salto en paracaídas se termina convirtiendo en placer. Se puede disfrutar del hecho que el cuerpo indique peligro mientras que la mente sabe que en realidad no hay ningún peligro (Rozin y Schiller 1980). Por otra parte, las diversas experiencias bucales dolorosas que produce el ají pueden provocar que el cerebro intente atemperar el dolor mediante la secreción de opiáceos endógenos, substancias parecidas a la morfina producidas por el cerebro. Existen evidencias de que, como la morfina, estos opiáceos cerebrales reducen el dolor, y en niveles muy altos, quizá lleguen incluso a producir placer. Cientos de experiencias con dolores bucales causados por el ají pueden dar lugar a que el cerebro responda con crecientes secreciones de opiáceos, de manera que se termine produciendo un placer neto después de muchas molestias (P. Rozin 1982; Rozin, Ebert y Schull 1982; véase Solomon 1980 para un planteamiento de la teoría del proceso opuesto como explicación de este hipotético efecto).

Estamos aún muy lejos de la comprensión del desarrollo del gusto por la comida. Mi experiencia al tratar de comprender el gusto por la pimienta de ají me convence de la existencia de múltiples vías que conducen al gusto. Podemos encontrar argumentos persuasivos en contra de todos y cada uno de los mecanismos que hemos sugerido. Esto no quiere decir que tales mecanismos no desempeñen ningún rol en la adquisición, sino que debe haber más de un modo de producir un gusto adquirido. En el caso de la pimienta de ají y de la mayoría de los otros gustos adquiridos, me inclino por subrayar la importancia de la matriz social y de la evaluación de la comida por otros significativos. La importancia fundamental de la evaluación social nos explicaría por qué los omnívoros no humanos parece que raras veces desarrollan gustos adquiridos por la comida, y por qué resulta extremadamente difícil que a los animales les guste la pimienta de ají. Se han documentado unos pocos casos de animales que sí les gusta el ají; sin embargo, en todos esos casos, se trataba de animales domésticos predilectos (chimpancés, perros, macacos) que vivían en casas en las que la pimienta de ají se consumía frecuentemente. Tal vez estos personalizados seres domésticos participaban también en la matriz social que cumple una función tan importante en la inversión de las aversiones y el desarrollo de los gustos (Rozin y Kennel 1983).

Copyrighted material

Repugnancia frente a impropiedad

Todas las categorías que hemos considerado hasta el momento existen probablemente tanto en los animales como en los humanos. Repugnancia e impropiedad, sin embargo, -dos categorías construidas idealmente- requieren la mediación de la cultura. Artículos inapropiados (p.e., hierba, papel o arena) son los que la cultura simplemente clasifica como no alimentos. Los niños aprenden el estatus de no alimentos de estos objetos juntamente con otras informaciones relevantes. En el caso de la repugnancia, la información que proporcionan los mecanismos culturales se conecta con una respuesta afectiva fuertemente negativa. Los objetos que pertenecen a cualquiera de estas dos categorías son rechazados debido a la idea que se tiene de ellos y no necesariamente debido a sus propiedades sensoriales o por que sean peligrosos. Los objetos repugnantes poseen una serie de características particulares que los diferencian de los inapropiados.

La diferencia fundamental entre impropiedad y repugnancia consiste en que los artículos inapropiados son esencialmente neutros mientras que los artículos repugnantes son ofensivos (Rozin y Fallon 1981). Su carácter ofensivo se extiende a la idea de tener una substancia repugnante en el cuerpo y a sus propiedades sensoriales: sabor, olor y apariencia. Pensar en el consumo de substancias repugnantes -no de inapropiadas- normalmente provoca náuseas. Los objetos repugnantes son contaminantes. Por ejemplo, la mayoría de los americanos rechazarían una bebida que les gusta si creyeran que contiene tan sólo un vestigio microscópico de orina. En términos más generales, restos físicos de substancias repugnantes convierten en indeseables alimentos que en otras circunstancias se aceptan (contaminación por vestigio). Incluso asociaciones puramente ideales de una comida que gusta con un artículo repugnante, sin que exista ningún vestigio físico, pueden dar lugar al rechazo. Por ejemplo, muchos americanos no tomarán una sopa que haya sido removida con una palmeta matamoscas *completamente nueva* (Fallon y Rozin 1983; Rozin, Fallon y Mandell 1984). (El concepto de contaminación parece ser el mismo que define el principio general de Frazer [1959] de la magia simpática, "el contagio" -"una vez se entra en contacto, se permanece siempre en contacto" [véase Rozin y Fallon 1986 y Rozin, Millman y Nemeroff 1986 para un desarrollo de la relación entre repugnancia y las leyes de la magia simpática]).

También hay una diferencia específica entre la repugnancia y la impropiedad de acuerdo con los objetos que pertenecen a cada una de estas categorías. Los objetos repugnantes son casi siempre de origen animal, y por tanto de un valor nutritivo substancial (Angyal 1941; Rozin y Fallon 1980). La mayoría de los alimentos tabúes, a los que normalemnte se les atribuyen propiedades repugnantes, son animales o productos animales (Angyal 1941; Tambiah 1969). Los artículos inapropiados, por el

Copyrighted material

contrario, son normalmente vegetales o de naturaleza inorgánica. Hemos desarrollado los perfiles psicológicos para las diversas categorías psicológicas (Fallon y Rozin 1983; Rozin y Fallon 1980). Así, la repugnancia y la impropiedad inducen respuestas diferentes a los objetos que hacen referencia a las náuseas, contaminación, propiedades sensoriales negativas, etc. Utilizando este perfil, examinamos el estatus psicológico de varios alimentos. Descubrimos que la carne de cerdo para la mayoría de los judíos kosher, y la carne para algunos vegetarianos, se clasificaba como repugnante. Por otra parte, verduras que algunos sujetos describieron como repugnantes (p.e., las coles de bruselas) de hecho se deberían clasificar más que como repugnantes como desagradables (según nuestra definición).

Angyal (1941) sugiere que la repugnancia consiste fundamentalmente en el miedo a la incorporación oral de una substancia ofensiva. Esto estaría de acuerdo con la respuesta de la repugnancia facial, que parece designada a alejar de la cara las substancias ofensivas, especialmente de la región de la boca y de la nariz. En términos generales, cuanto más íntimo es el contacto con una substancia repugnante, y por tanto cuanto más real el peligro de incorporación, mayor es la repugnancia (Fallon y Rozin 1983).

No tenemos una explicación satisfactoria del origen de la repugnancia. Tal explicación debería contener una descripción económica de la naturaleza general de los objetos de repugnancia (presumiblemente algo más específica que la mera identificación de esos objetos como animales o productos animales). Voy a discutir brevemente aquí algunas de las concepciones sobre la naturaleza básica de los objetos de repugnancia y el modo de adquisición implicado en cada concepción (véase Rozin y Fallon 1986 para más detalles).

De una parte se entiende que, en el fondo, la repugnancia es una aversión innata a las substancias estropeadas y corrompidas. Desde un punto de vista adaptativo, esta aversión podría estar relacionada con el hecho que es muy posible que los alimentos podridos contengan organismos patógenos. Sin embargo, no se conoce ninguna evidencia de que los no humanos (incluidos otros primates) sistemáticamente eviten las substancias en descomposición. Además, hay evidencias que indican la existencia de una atracción por los excrementos y los olores de podredumbre entre los niños pequeños (Senn y Solnit 1968; Stein, Ottenberg y Roulet 1958), que desaparece a la edad de dos a siete años.

Otros autores se centran en los excrementos como la principal substancia repugnante y, de acuerdo con el desarrollo de los datos, mantienen que tal repugnancia se adquiere (véase, p.e., Angyal 1941 y la postura general freudiana). La universalidad de la repugnancia por los excrementos en los humanos adultos apoyaría este punto de vista (Angyal 1941). Teniendo en cuenta la atracción inicial a los excrementos, la experiencia de fuerte contenido emocional que supone el aprender a ir al lavabo parece ser el origen natural de la repugnancia. La conversión de una atracción en una aversión fuerte constituye un caso paradigmático de lo que Freud des-

Copyrighted material

cribió como formación de reacción (Senn y Solnit 1968). Desde esta perspectiva se predice que la repugnancia aparecerá al tiempo que se enseña a los niños a ir al lavabo, así también surgirá una repugnancia generalizada hacia otros objetos parecidos a los excrementos por medios preceptuales o conceptuales.

Un tercer punto de vista enfatiza la suciedad o el desorden en lugar del concepto más restringido de descomposición o la referencia a una substancia repugnante fundamental. La asociación con la suciedad (p.e., basura, excrementos) sería una forma de extender la categoría. Douglas (1966) identifica explícitamente "suciedad" con desorden, anomalía o materia fuera de lugar, a partir de una aproximación más simbólico-conceptual.

Un cuarto punto de vista se centra en la animalidad (Angyal 1941). Angyal subraya que si se elimina la animalidad del objeto ofensivo, cocinándolo o cortándolo, el objeto aparece menos repugnante. Se han intentado describir las características principales de los animales que producen repugnancia, mediante ideas como la anomalía (Douglas 1966), o el parecido formal a los humanos (p.e., los primates) o su relación con los humanos (p.e., animales domésticos) (Ortner 1973; Tambiah 1969). Hemos mantenido de acuerdo con esta perspectiva que todos los animales y sus productos tienen la capacidad de provocar repugnancia (Rozin y Fallon 1986).

Finalmente, la repugnancia puede relacionarse con el sistema social humano, en el que puede considerarse como un aspecto emocionalmente cargado de las relaciones sociales humanas. Muchos objetos de repugnancia son productos humanos o implican algún tipo de mediación humana. La comida constituye sin duda un medio de expresión social fundamental, algo que se ve muy claramente en los usos de la comida en la India (Appadurai 1981) o Nueva Guinea (Meigs 1978, 1983). La incorporación de alimentos producidos, tocados o manipulados por un otro específico puede implicar alguna noción de incorporación de ese otro. En cuyo caso, el valor de la comida dependería de la naturaleza de ese otro y de la relación que se mantiene con él (Appadurai 1981; Meigs 1978, 1983). Por lo que atañe a los otros hostiles, la comida puede poseer propiedades peligrosas y a veces repugnantes.

Posiblemente todos los puntos de vista que hemos tratado contienen parte de la verdad. Todos, a excepción del que plantea la existencia de un sentimiento innato de aversión a lo podrido, implican algún tipo de adquisición o proceso de enculturación. Es muy posible que señas verbales y no verbales procedentes de los padres, entre otros, -y quizá expresiones faciales negativas (caras de asco) en concreto- desempeñen una función importante en la comunicación de la repugnancia a los niños. Estamos actualmente investigando el desarrollo de la repugnancia y de la idea de contaminación en los niños (Fallon, Rozin y Pliner 1984); curiosamente, hemos descubierto que la contaminación no aparece hasta los 7 años de edad en los niños americanos.

No pretendemos haber explicado el misterio de cómo ciertas cogniciones se introducen dentro del sistema afectivo fuertemente negativo que llamamos repug-

Copyrighted material

nancia. Sabemos que cuando así sucede, el resultado es una aversión muy fuerte que tiende a permancer y a resistir modificaciones por medios racionales. Es irónico que la repugnancia presuponga una base cognitiva bastante sofisticada (en términos de categorización del mundo y, quizá, contaminación) y sin embargo se resista tanto a influencias cognitivas posteriores.

La "repugnancia positiva" y el equilibrio positivo-negativo

He dicho anteriormente que, especialmente en los animales, se da un sesgo muy fuerte hacia un aprendizaje más rápido y substancial de las propiedades negativas de los alimentos. Una respuesta positiva innata a los sabores dulces en las ratas puede transformarse en una fuerte aversión en sólo una sesión de aprendizaje, pero es muy difícil cambiar una aversión innata (como la aversión a las substancias amargas o picantes), y cuando se consigue, el efecto es muy pequeño y el aprendizaje muy largo (p.e., Rozin, Gruss y BErk 1979; Zahorik 1979). Presumiblemente, este sesgo está relacionado con la potencia destructiva de muchos alimentos y otros objetos del entorno y con la importancia adaptativa de un aprendizaje rápido sobre las toxinas, predadores, etc. La cuestión que surge entonces sería: ¿y qué sucede con los humanos? Como ya he indicado, los humanos pueden aprender a invertir desagrados innatos. Los humanos no solamente aprenden a gustar e incluso a apreciar diversos alimentos, sino que también desarrollan fuertes afecciones por todo tipo de objetos (animales, gente, equipos deportivos, música, etc.). Parece que en muchos aspectos hemos superado el sesgo negativo. Pero ¿es esto realmente así? Aprendemos aversiones aún más rápidamente que preferencias. Además, a pesar de que existe un gran número de objetos en el mundo que rechazamos por ofensivos (repugnantes), y que pueden contaminar la buena comida, no hay prácticamente ejemplos en la cultura americana de lo opuesto a lo repugnante -es decir, substancias que se consumen debido a su naturaleza u origen (y no a sus propiedades sensoriales o las consecuencias anticipadas del consumo), substancias que poseen la peculiaridad de que, en pequeñas dosis, pueden hacer agradables comidas desagradables. Como dijo sucintamente un mecánico de Nebraska (según me informó R.L. Hall): "una cucharita de agua sucia estropea un barril de vino, pero una cucharita de vino no cambia en nada un barril de agua sucia". Lo que podría definirse como la transvaloración positiva de los alimentos ocurre con más frecuencia en otras culturas. El ejemplo más claro lo encontramos en el trabajo de Meigs (1978, 1983) sobre los hua de Nueva Guinea. Para esta gente, la esencia vital de una persona, *nu*, se extiende a todas las cosas con las que interactúa. Por tanto, los alimentos que una persona ha cultivado, cazado, muerto o cocinado contienen parte de su esencia vital (en el mismo sentido en que

Copyrighted material

nosotros diríamos que las peladuras de nuestras uñas forman parte de nosotros). Para los hua, la comida que contiene el *nu* de aquellos que mantienen una relación positiva con el que come (p.e., para el muchacho que se inicia, los hombres adultos) resulta nutritiva, mientras que la comida que contiene el *nu* de los que se encuentran en una relación potencialmente hostil con el que come (p.e., para el muchacho que se inicia, las mujeres maduras) resulta perjudicial. Tenemos aquí, de una manera muy explícita y terminante, lo que podríamos definir como contaminación positiva. La concepción de los Hua de que estos alimentos contaminados postivamente o negativamente resultan beneficiosos o perjudiciales puede que encubra o coexista con una respuesta de "repugnancia positiva". A excepción posiblemente de unas pocas repugnancias básicas (p.e., los excrementos), parece que en términos generales la repugnancia es una respuesta sensible al contexto (Meigs 1978, 1983).

Independientemente del estatus de los alimentos transvalorados positivamente, el debilitamiento del sesgo negativo en los humanos aparece fuera de toda duda. Mi opinión es que el fortalecimiento de los sistemas positivos en los humanos está relacionado con la cultura (P. Rozin 1982). La enculturación implica el aprendizaje de muchas reglas, algunas de las cuales por lo menos se internalizan como valores positivos o negativos. ¿Hay una manera mejor de asegurar la enculturación que la de conseguir que los miembros de una cultura quieran (les guste) lo que la cultura valora y no les guste lo que la cultura rechaza? Esta internalización hace innecesarias las reglas y las prescripciones para asegurar la obediencia. Posiblemente la presencia única en los humanos tanto de cultura como de muchos gustos adquiridos no sea accidental.

Fuentes de variación de las preferencias y actitudes alimentarias

El determinante principal de lo que se come probablemente sea la accesibilidad, un factor que en buena medida resulta independiente del comportamiento del individuo. Los factores económicos también constriñen severamente la elección de comida. Sin embargo, desde una perspectiva psicológica, voy a centrarme en las diferencias entre individuos cuando se da una ausencia de accesibilidad y de constreñimientos económicos.

Los determinantes de las diferencias individuales en lo que respecta a la elección de los alimentos pueden clasificarse en biológicos, culturales o individuales (psicológicos). Si estuviéramos interesados en saber tanto como fuera posible sobre las preferencias y actitudes alimentarias de un adulto, y pudieramos preguntarle una sola cuestión, la pregunta debería ser sin ninguna duda: ¿a qué cultura o grupo étnico pertenece usted? Ahora bien, ¿qué determina las diferencias substan-

Copyrighted material

ciales en las preferencias y actitudes alimentarias entre los miembros de una misma cultura? Sorprendentemente, no lo sabemos. No tenemos una segunda pregunta demasiado informativa para preguntarle a nuestro hipotético entrevistado. El sexo y los factores biológicos como las diferencias en la sensibilidad del gusto dan cuenta de una variación muy pequeña. La familia debería constituir un factor importante. Pero los estudios sobre semejanzas entre padres e hijos en lo que respecta a las preferencias alimentarias (dentro de una cultura más o menos homogénea) o bien no han encontrado ninguna relación o sólo una relación insignificante (correlaciones normalmente inferiores al 0,3) entre las preferencias de los hijos y las de los padres (Birch 1980; Pliner 1983; Rozin, Fallon y Mandell 1984). El único parecido substancial intracultural entre padre e hijo que conocemos tiene que ver con una actitud alimentaria muy particular: la sensibilidad a la repugnancia -el grado de preocupación por la limpieza de la comida y la posibilidad de que se hayan contactado substancias ofensivas (Rozin et al. 1984). Aunque los parecidos familiares pueden ser causados por factores genéticos o por la experiencia, la poca evidencia de la que disponemos nos indica que la experiencia constituye el factor más importante. Por ejemplo, las correlaciones madre-padre en preferencias o actitudes son iguales o más altas que las correlaciones padre-hijo (véase Rozin, Fallon y Mandell 1984), y las heredabilidades en las preferencias de sabor son muy bajas (Greene, Desor y Maller 1975).

Sin embargo, hay diferencias basadas genéticamente que han sido bien documentadas en lo que respecta a la sensibilidad a los compuestos amargos en los humanos (Fischer et al. 1961), y éstas demuestran la existencia de una débil relación con las preferencias por los alimentos amargos. Las diferencias metabólicas entre los individuos y los grupos étnicos pueden dar cuenta de distintas preferencias en algunos individuos, y de algunas diferencias en prácticas culturales (Katz 1982; Simoons 1982). Un caso muy ilustrativo nos viene dado por la intolerancia a la lactosa. Aquí, una diferencia metabólica genéticamente determinada establece distintas contingencias relacionadas con la comida (la presencia de trastornos gastrointestinales después de beber leche), y esta consecuencia influye en las preferencias alimentarias a través de los mecanismos de aprendizaje a los que ya me he referido.

Biología y cultura como constreñimientos interactuantes

Podemos considerar que los factores biológicos y culturales establecen constreñimientos o predisposiciones dentro de los cuales los individuos desarrollan un conjunto particular de preferencias y actitudes. Hemos visto algunos de los factores que dan cuenta de estas diferencias individuales en función de los mecanismos de producción de los gustos por los alimentos. Hay una compleja interacción entre los

Copyrighted material

campos psicológico (individual), cultural y biológico. En concreto, los factores biológicos se expresan en individuos, y la cultura la crean los individuos (véase Rozin 1982 para un tratamiento detallado). Podemos pronosticar razonablemente que las características biológicas y del comportamiento de la selección humana de alimentos estarán presentes en las culturas. (Dejo de lado las formas por las que la cultura representa y se adapta a universales nutricionales frente a universales de comportamiento o diferencias individuales; véase Harris 1974, Katz 1982; o Simoons 1982 para ejemplos de esta aproximación).

No hay muchos ejemplos en instituciones culturales de manifestaciones de sesgos del comportamiento relacionado con la alimentación genéticamente basados, fundamentalmente porque hay muy pocos sesgos biológicos. Sin embargo, la popularidad tan extraordinaria de los dulces a nivel mundial aparece en muchas instituciones culturales y puede derivarse de una simple preferencia genéticamente basada por las substancias dulces. El cultivo de las plantas que producen comestibles dulces y últimamente la refinación del mismo azúcar, el sistema colonial de la esclavitud y el desarrollo de los edulcorantes artificiales constituyen ejemplos de instituciones culturales que han surgido de nuestra necesidad básica por lo dulce (Mintz 1985; P. Rozin 1982). Argumentos parecidos pueden plantearse para la aversión (a nivel de la cultura) a los alimentos amargos, o para la eliminación del sabor amargo. Sin embargo, existen muchos contra-ejemplos, como la práctica extendida entre los humanos de ingerir alimentos con un mal sabor innato (café, tabaco, alcohol, pimienta de ají, etc.). En estos casos, fuerzas socioculturales establecen una pauta de exposición a estos artículos inicialmente indeseables que en definitiva termina por inducir una preferencia por ellos e invertir así un sesgo biológico (P. Rozin 1982).

La importancia psicológica de los condimentos: el dilema del omnívoro, temas y variaciones culinarios

Aunque los condimentos constituyen una porción muy pequeña de la dieta humana en términos de calorías o peso, su importancia psicológica es desproporcionada. Dan cuenta en buena medida de la especificidad y distinción de tradiciones culinarias particulares. Elizabeth Rozin ha indicado que la mayoría de las cocinas de todo el mundo añaden combinaciones característias de condimentos, llamadas pricipios de condimentación, a todas sus comidas básicas (E. Rozin 1982, 1983). (La cocina "americana" y algunas otras cocinas de regiones templadas junto con las cocinas árticas carecen de principios de condimentación específicos.) Ejemplos serían la salsa de soja, la raíz de jengibre y el vino de arroz en China, la pimienta de ají, el tomate o la lima en México, y las combinaciones de especias lla-

Copyrighted material

madas "currys" en diferentes regiones de la India. La presencia de estos condimentos constituye un elemento esencial para la satisfacción que produce el consumo de la cocina nativa; los grupos de inmigrantes hacen todo lo posible para conseguir sus condimentos (P. Rozin 1978).

Los principios de condimentación proporcionan un sabor característico a la mayoría de los platos de una cocina. Esta institución culinaria puede derivarse un tanto especulativamente de una parcela de la biología humana, el dilema del omnívoro. El miedo y la curiosidad acerca de nuevas comidas se representan en los individuos humanos por el deseo de que los alimentos sean familiares, un indicador de seguridad, y el deseo opuesto de variedad y reacción contra las dietas monótonas. Los principios de condimentación pueden verse como una respuesta al deseo de familiaridad, puesto que proporcionan a casi todas las comidas un característico sabor familiar. ¿Pero qué sucede con la otra cara del dilema del omnívoro, el deseo por la variedad? El análisis pormenorizado nos indica que el pricipio de condimentación de una cocina consiste normalmente en un grupo de condimentos que varían según los platos pero que mantienen una identidad común o parecido familiar. Así, mientras que la pimienta de ají aparece en casi todas las comidas mejicanas, existe una gran variedad de pimientas con sabores distintos, y hay una cierta variación sistemática en el uso de estas pimientas según los platos. Igualmente, los currys de cualquier región de la India constituyen familias de sabores que se mezclan de modos distintos en el ciclo del menú. En definitiva, la práctica de los principios de condimentación puede verse como representativa de los dos polos del dilema del omnívoro: variedad dentro de un límite general familiar, o temas y variaciones culinarios (E. Rozin y P. Rozin 1981; P. Rozin 1978). Este puede ser el caso de una institución culinaria que se explica como una transformación de una parcela elemental de la biología en relación a la selección de los alimentos.

Adaptación, mecanismo y la explicación de las prácticas culinarias

Vamos a centrarnos ahora en un tema típico de la "antropología de la nutrición": la explicación de las características de una cocina en base a su valor adaptativo. Como ya he indicado, este cometido ha tenido sus éxitos más importantes en la conexión establecida entre las características universales de la nutrición humana (la necesidad de proteínas, etc.), o las difrencias metabólicas entre los humanos genéticamente basadas, y las prácticas culinarias debidamente adaptadas (véase, p.e., Harris 1974; Katz 1982). Una explicación completa de estas prácticas requeriría la reconstrucción histórica de su origen y el análisis de cómo se transmiten de genera-

Copyrighted material

ción en generación. Esto nos remite al contraste entre adaptación y mecanismo (véase P. Rozin 1982 para un discusión más extensa de esta cuestión). El problema es el siguiente: ¿en qué medida podemos vislumbrar en una explicación adaptativa de una práctica culinaria una representación de la fuerza selectiva que la introdujo en una cocina determinada, y en qué medida lo que vemos es simplemente una representación de la manera como los consumidores contemporáneos justifican la práctica? Vamos a tratar primero ésta última cuestión. Para algunas prácticas culinarias adaptativas es muy posible que la motivación actual (psicología) coincida con el valor adaptativo. Por ejemplo, se puede interpretar la lixivación del cianuro de la mandioca amarga de acuerdo con los consumidores contemporáneos: los efectos del cianuro son rápidos y fuertes. Por otra parte, la elaborada y adaptativa tecnología de la tortilla (Katz, Hediger y Valleroy 1974) puede ser un problema totalmente distinto. Los beneficios nutricionales de esta tecnología, incluyendo la producción de un mejor equilibrio aminoácido en el maíz, no resultan obviamente perceptibles en los efectos nutricionales de la comida en períodos cortos de tiempo. De hecho, pregunté a varias mujeres en un pueblo de las tierras altas mejicanas por qué hervían el maíz con lima (hidróxido de calcio) (P. Rozin 1982), y la respuesta uniforme que recibí fue que era muy difícil enrollar una tortilla hecha con maíz cocido sin lima. Por supuesto que aquí nos encontramos con una consecuencia mucho más concreta y observable de la tecnología. Pero ¿cuál sería la relación entre la explicación adaptativa y la explicación del consumidor contemporáneo, y cuál de estas explicaciones (si no las dos) nos da cuenta de la adopción de la técnica en la cultura? La misma cuestión surge para los efectos nutricional y médicamente beneficiosos del cocinado, cuando también es cierto que cocinar hace los alimentos más masticables y gustosos, y para la relación entre el contenido vitamínico de la pimienta de ají y el hecho que facilita la masticación de las dietas harinosas. Nos encontramos con un problema interesante al tratar de relacionar algunas explicaciones individuales, psicológicas, motivacionales y mecanicistas con explicaciones adaptativas.

Psicología, antropología y la reconstrucción de la historia

En la explicación de la prácticas culinarias, lo más difícil es dar cuenta de los orígenes y de las primeras fases. (¿Cómo se descubrieron e institucionalizaron los primeros estadios de la tecnología de la tortilla?) El problema es, evidentemente, que raras veces se encuentran documentos sobre tales acontecimientos. Hechos casuales aparentemente insignificantes, como en la evolución, pueden tener consecuencias de largo alcance. Por ejemplo, yo mismo he especulado que la historia del maíz en Europa occidental habría sido muy diferente si Cortés hubiera tenido una

Copyrighted material

mujer europea en su tripulación (P. Rozin 1982). Lo que Cortés trajo al Viejo Mundo fue una serie de meollos de maíz, y quizá algunas tortillas muy, muy rancias. Pero los mejicanos comen su maíz en forma de tortillas (frescas) muy apetitosas, hechas con una tecnología que practican casi exclusivamente las mujeres. Es muy posible que ninguno de los hombres de Cortés se entretuviese a aprender esas técnicas, mientras que una mujer sí que lo hubiera hecho, y por eso tal tecnología nunca se estableció en Europa. En consecuencia, una forma de cocinar el maíz muy apetecible no tuvo la oportunidad de difundirse en el continente.

Las frustraciones que comporta el tratar con este tipo de problemas no son exclusivas del antropólogo de la nutrición. El psicólogo de la nutrición interesado en dar cuenta de las preferencias de un individuo se enfrenta con el mismo problema. Experiencias como las aversiones a un sabor (comer algo y enfermar) son normalmente únicas, ocurren una sola vez y a menudo no se les puede seguir la pista. De hecho, no podemos dar cuenta de la mayoría de las variaciones intraculturales y debemos considerar la posibilidad de que muchas preferencias sean producidas por acontecimientos únicos o casuales. Nuestro único consuelo es que, a diferencia de lo que le sucede al historiador de la cultura o al antropólogo, la historia de las preferencias alimentarias de un individuo forma parte de su pasado y se encuentra en algún lugar de su cabeza -y tal vez también en las cabezas de algunos miembros de su familia. Posiblemente, antropólogos y psicólogos tendrán ambos bastantes problemas para sacar a la luz estas historias. Afortunadamente, ambas disciplinas tienen muchas otras cosas importantes que hacer, y esperemos que algunas de ellas las puedan realizar conjuntamente.

Agradecimientos

Este artículo ha sido escrito sobre la base de tres de mis anteriores publicaciones (Rozin 1982, 1983; Rozin y Fallon 1981). Agradezco a April Fallon, Marcia Pelchat, Patricia Pliner y Elisabeth Rozin por sus contribuciones a la investigación y por sus comentarios sobre los tres mencionados artículos. La investigación que se describe aquí fue financiada por una National Science Foundation Grant BNS 76 80108 y una National Institutes of Health Grant HD 12674.

Bibliografía:

ANGYAL, A. «Disgust and Related Aversions». En: *Journal of Abnormal and Social Psychology*. 1941, núm. 36, págs. 393-412.

Copyrighted material

APPADURAI, A. «Gastropolotics in Hindu South Asia». En: *American Ethnologist* 1981, núm. 8, págs. 494-511.

BARKER, L. M., (ed.) *Psychobiology of Human Food Selection*. Westport, Conn.: AVI, 1982.

BEAUCHAMP, G. K. «Ontogenesis of Taste Preferences». En: *Food, Nutrition, and Evolution*. Walcher, D.; Kretchmer, N., eds. Nueva York: Masson, 1981.

BEAUCHAMP, G. K.; BERTINO, M.; ENGELMAN, K. «Modification of Salt Taste». En: *Annals of Internal Medicine* . 1983, núm. 98, págs. 763-69.

BEM, D. «Self-Perception. An Alternative Interpretation of Cognitive Dissonance Phenomena». En: *Psychological Review*. 1967, núm. 74, págs. 183-200.

BIRCH, L. L. «The Relationship Between Children's Food Preferences and Those of Their Parents». En: *Journal of Nutrition Education*. 1980, núm. 12, págs. 14-18.

BIRCH, L. L.; BIRCH, D.; MARLIN, D. W.; KRAMER, L. «Effects of Instrumental Consumption on Children's Food Preferences». En: *Appetite*. 1982, núm. 3, págs. 125-34.

BIRCH, L. L.; ZIMMERMAN, S. I.; HIND, H. «The influence of Social-Affective Context on the Formation of Children's Food Preferences». En: *Child Development*. 1980, núm. 51, págs. 856-61.

BOOTH, D. A. «Normal Control of Omnivore Intake by Taste and Smell». En: *The Determination of Behavior by Chemical Stimuli*. Steine, J., ed. Londres: Information Retrieval, 1982, págs. 233-43.

BOOTH, D. A.; MATHER, P.; FULLER, J. 1982. «Starch Content of Ordinary Foods Associatively Conditions Human Appetite and Satiation». Indexed by Intake and Eating Pleasantness of Starch-Paired Flavors.En: *Appetite*. 1982, núm. 3, págs. 163-84.

CINES, B.; ROZIN, P. «Some Aspects of the Liking for Hot Coffee and Coffee Flavor». En: *Appetite*. 1982, núm. 3, págs. 23-34.

COWART, B. J. «Development of Taste Perception in Humans: Sensitivity and Preference Throughout the Life Span». En: *Psychological Bulletin*. 1981, núm. 90, págs. 43-73.

DAVIS, C. «Self-selection of Diets by Newly-weaned Infants». En: *American Journal of Diseases of Children*. 1928, núm. 36, págs. 651-79.

DOUGLAS, M. *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1966.

FALLON, A. E.; ROZIN, P. «The Psychological Bases of Food Rejections by Humans». En: *Ecology of Food and Nutrition*. 1983, núm. 13, págs. 15-26.

FALLON, A. E.; ROZIN, P.; PLINER, P. «The Child's Conception of Food: the Development of Food Rejections, with Special Reference to Disgust and Contamination Sensivity». En: *Child Development*. 1984, núm. 55, págs. 566-75.

FERRO-LUZZI, G. E. «Food Avoidances of Indian Tribes». En: *Anthropos*. 1975, núm. 70, págs. 387-427.

FISCHER, R.; GRIFFIN, F.; ENGLAND, S.; GARN, S. M. «Taste Thresholds and Food Dislikes». En: *Nature*. 1961, núm. 191, págs. 13-28.

FRAZER, J. G. *The New Golden Bough: A Study in Magic and Religion* . Nueva York: Macmillan, 1959.

GARB, J. L.; STUNKARD, A. «Taste Aversions in Man». En: *American Journal of Psychiatry*. 1974, núm. 131, págs. 1.204-7.

GOLDSTEIN, A.; KAIZER, S. «Psychotropic Effects of Caffeine in Man, III: A Questionnaire Survey of Coffee Drinking and Its Effects in a Group of Housewives». En: *Clinical Pharmacology and Therapeutics* . 1969, núm. 10, págs. 477-88.

GREENE, L.; DESOR, J. A.; MALLER, O. *Heredity and Experience: Their Relative Importance in the Development of Taste Preferences*. Journal of Comparative and Physiological Psychology 89:279-84. 1975.

HARRIS, M. *Cows, Pigs, Wars and Withces: The Riddles of Culture*. Nueva York: Random House, 1974.

Copyrighted material

KATZ, S. «Food, Behavior and Biocultural Evolution». En: *The Psychobiology of Human Food Selection*. Barker, L. M., ed. Westport, Conn.: AVI, 1982.

KATZ, S.; HEIDGER, M. L.; VALLEROY, L. A. «Traditional Maize Processing Techniques in New World: Anthropological and Nutritional Significance». En: *Science*. 1974, núm. 184, págs. 765-73.

KRONDL, M.; LAU, D. «Social Determinants in Human Food Selection». En:*The Psychobiology of Human Food Selection*. Barker, L. M., ed. Westport, Conn.: AVI, 1982, págs. 139-51.

LEPPER, M. R. «Intrinsic and Extrinsic Motivation in Children: Detrimental Effects of Superfluous Social Controls». En: *Minnesota Symposium on Child Psychology*. Vol. 14. Collins, W. A., ed. Hillsdale, N.J.: Lawrence Erbaum, 1980, págs. 155-214.

LOGUE, A. W.; OPHIR, I.; STRAUSS, K. F. «The Acquisition of Taste Aversions in Humans». En: *Behavior Research and Therapy*. 1981, 19, págs. 319-33.

MAGA, J. A.« Capsicum». En: *Critical Reviews of Food Science and Nutrition* . 1975, núm. 7, págs. 177-99.

MEIGS, A. S. «A Papuan Perspective on Pollution». En: *Man*. 1978, núm. 13, págs. 304-18.

•*Food, Sex, and Pollution: A New Guinea Religion*. New Brunswick, N.J.: Rutgers University Press, 1984.

MINTZ, S. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Nueva York: Viking, 1985.

Ortner, S. B. «Sherpa Purity». En: *American Anthropologist*. 1973, núm. 75, págs. 49-63.

PELCHAT, M. L.; ROZIN, P. «The Special Role of Nausea in the Acquisition of Food Dislikes by Humans». En: *Appetite*. 1982, núm. 3, págs. 341-51.

PLINER, P. «The Effects of Mere Exposure on Liking for Edible Substances». En: *Appetite*. 1982, núm. 3, págs. 283-90.

•«Family Resemblance in Food Preferences». En: *Journal of Nutrition Education*. 1983, núm. 15, págs. 137-40.

PLINER, P.; ROZIN, P.; COOPER, M.; WOODY, G. «The Minimal Role of Specific Post-Ingestional Effects in the Acquisition of Liking for Foods». En: *Appetite*. 1985, núm. 6, págs. 243-52.

RITCHER, C. P. «Total Self-Regulating Functions in Animals and Human Beings». En: *Harvey Lecture Series*. 1943, núm. 38, págs. 63-103.

•«Salt Appetite of Mammals: Its Dependence on Instinct and Metabolism». En: *L'Instinct Dans Le Comportment des Animaux et de L'Homme*. Fondation Singer Polignac, ed. París: Masson.1956, págs. 577-629.

ROZIN, E. «The Structure of Cuisine».En: *The Psychobiology of Human Food Selection*. Barker, L. M., ed. Westport, Conn.: AVI, 1982, págs. 189-203.

• *Ethnic Cuisine: The Flavor Principle Cookbook*. Bratlleboro, Vt.: Stephen Greene. 1983.

ROZIN, E.; ROZIN,P. «Culinary Themes and Variations». En: *Natural History* . 1981, núm. 90(2), págs. 6-14.

ROZIN, P. «The Selection of Food by Rats, Humans and Other Animals». En: *Advances in the Study of Behavior*. Vol. 6. J. Rosenblatt; R. A. Hinde; C. Beer; E. Shaw, eds. Nueva York: Academic Press, 1976, págs. 21-76.

•«The Use of Characteristic Flavorings in Human Culinary Practice». En: *Flavor: Its Chemical, Behavioral and Commercial Aspects*. Apt, C. M., ed. Boulder, Colo.: Westview, págs. 101-27.

•«Preference and Affect in Food Selection». En: *Preference Bahavior and Chemoreception*. Kroeze, J. H. A., ed. Londres: Information Retrieval, 1979, págs. 289-302.

•«Human Food Selection: The Interaction of Biology. Culture and Individual Experience». En: *The Psychobiology of Human Food Selection*. L. M. Barker, ed. Westport, Conn.: AVI, 1982, págs. 225-54.

•«The Acquisition of Food Habits and Preferences». En: *Behavioral Health: A Handbook of Health Enhancement and Disease Prevention*. J. D. Matarazzo *et al*., eds.Nueva York: John Wiley. 1984, págs. 590-607.

Copyrighted material

ROZIN, P., CINES, B. M. *Multiple Motives for Drinking Coffee*. Unpublished Manuscript, 1981.
•«Ethnic Differences in Coffee Use and Attitudes to Coffee». En: *Ecology of Food and Nutrition* 1981, núm. 12, págs. 79-88.

ROZIN, P.; EBERT, I.; SCHULL, J. «Some Like It Hot: A Temporal Analysis of Hedonic Responses to Chili Pepper». En: *Appetite* 1982, núm. 3, págs. 13-22.

ROZIN, P.; FALLON, A. E. «The Psychological Categorization of Food and Non-Foods: A Perliminary Taxonomy of Food Rejections». En: *Appetite* 1980, núm. 1, págs. 193-201.
•«The Acquisition of Likes and Dislikes for Foods». En: *Criteria of Food Acceptance: How Man Chooses What He Eats*. J. Solms; R. L. Hall, eds. Zurich: Forster. 1981, págs. 35-48.
• «A Perspective On Disgust». En: *Psychological Review*. 1986.

ROZIN, P.; FALLON, A. E.; MANDELL R. «Family Resemblances in Attitudes to Foods». En: *Developmental Psychology*. 1984, núm. 20, págs. 309-14.

ROZIN, P.; GRUSS, I; BERK, G. «The Reversal of Innate Aversions: Attempts to Induce a Preference for Chili Pepper in Rats». En: *Journal of Comparative and Physiological Psychology* . 1979, núm. 93, págs. 1.001-14.

ROZIN, P.; KALAT, J. W. «Specífic Hungers and Poison Aviodance as Adaptive Specializations at Learning». En: *Physiological Review*. 1971, núm. 78, págs. 459-86.

ROZIN, P.; KENNEL, K. «Acquired Preferences for Piquant Foods by Chipanzees». En: *Appetite*. 1983, núm. 4, págs. 69-77.

ROZIN, P.; MILLMAN, L.; NEMEROFF, C. «Operation of the Laws of Sympathetic Magic in Disgust and Other Domains». En: *Journal of Personality and Social Psychology* . 1986, núm. 50, págs. 703-12.

ROZIN, P.; SCHILLER, D. «The Nature and Acquisition of a Preference for Chili Pepper by Humans». En: *Motivation and Emotion*. 1980, núm. 4, págs. 77-101.

SENN, M. J. E.; SOLNIT, A. J. *Problems in Child Behavior and Development*. Filadelfia: Lea & Febiger, 1968.

SIMOONS, F. J. «Geography and Genetics as Factors in the Psychobiologyof Human Food Selection». En: *The Psychobiology of Human Food Selection*. L. M. Barker, ed. Westport, Conn.: AVI, 1982, págs. 205-24.

SOLOMON, R. L. «The Opponent-Process Theory of Acquired Motivation». En: *American Medichologist*. 1980, núm. 35, págs. 691-712.

STEIN, M.; OTTENBERG, P.; ROULET, N. «A Study of the Development of Olfactory Preferences». En: *American Medical Association Archives of Neurology and Psychiatry* . 1958, núm. 80, págs. 264-66.

STEINER, J. «Human Facial Expressions in Response to Taste and Smell Stimulation». En: *Advances in Child Development and Behavior*. 1979, núm. 13, págs. 257-95.

TAMBIAH, S. J.«Animals Are Good to Think and Good to Prohibit». En: *Ethnology*. 1969, núm. 8, págs. 423-59.

ZAHORIK, D. «Learned Changes in Preferences for Chemical Stimuli: Asymmetrical Effects of Positive and Negative Consequences, and Species Differences in Learning». En: *Preference Behaviour and Chemoreception*. J. H. A. Kroeze, ed. Londres: Information Retrieval, 1979, págs. 233-46.

ZAJONC, R. B. «Attitudinal Effects of Mere Exposure». En: *Journal of Personality and Social Psychology*. 1968, núm. 9 (Part 2), págs. 1-27.

Copyrighted material

Copyrighted material

EL GUSTO DEL CATADOR: DETERMINANTES SOCIALES Y CULTURALES DE LAS PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

Dorothy N. Shack[1]

Introducción

Son muchos los interesados por saber cómo la gente resuelve la compleja tarea de escoger qué comer: el productor, que tiene que proporcionar cantidades suficientes para todos, a pesar de los imprevistos naturales y humanos que pueden surgir; el proveedor, que debe hacer llegar los productos al mercado antes de que se estropeen o que la falta de demanda le impida rentabilizar sus esfuerzos; el anunciante que advierte al público sobre lo que hay y sobre cuán necesario es para vivir; el vendedor, que lo hace accesible al cliente, que quiere satisfacer los apetitos de aquellos para los que está comprando. Pero la cuestión de cómo se eligen los alimentos es importante también para el científico, que debe analizar el contenido de las elecciones alimentarias y relacionarlo con las necesidades humanas y animales. Aparte de estos temas de envergadura, la alimentación es objeto de interés, discusión y especulación constante, y está sujeta a incontables puntos de vista: qué comer para aliviar el hambre; qué comer para mejorar la salud, aumentar la virilidad y la fertilidad, para combatir los efectos de la mala salud y estimular varios procesos corporales; qué comer en las tres comidas diarias que los afortunados (o desafortunados) occidentales esperan consumir; qué comer en las ocasiones rituales y fiestas especiales; qué comer para ganar peso y qué comer para perderlo. Los factores que determinan lo que la gente come, y también por qué lo come, se han convertido en temas de debate debido a las numerosas consecuencias sociales y culturales de los hábitos alimentarios (Cummings 1940). Se han llevado a cabo innumerables estudios sobre los aspectos varios del hombre y su dieta. De todos los que yo conozco, ninguno se centra con la especificidad requerida en (o sistematiza la información pertinente sobre) las áreas de máximo interés por lo que se refiere a las preferencias alimentarias. Me propongo hacer una exposición preliminar sobre aquellas áreas relacionadas con las preferencias alimentarias que, en cualquier estudio de una mínima trascendencia, parecerían ser las más fundamentales.

1. Dirección actual: c/o Professor W.A. Shack, Departament of Anthropology, University of California, California 94720, USA.

Copyrighted material

Tan dependiente es la existencia humana de alimentos y compañía que los abastecedores se aprovechan de estas necesidades para poder controlar buena parte de nuestro comportamiento. Tan grande es nuestra necesidad, tan vulnerable nuestro ego, tan fácil es conseguir lo que nos apetece que nos vamos del mercado convencidos de que hemos hecho la compra en base única y exclusivamente a nuestro "puro" gusto. La cuestión que tenemos que abordar es la de si realmente hemos hecho la elección que creemos haber hecho, y si no fue así, cómo fue determinada nuestra elección. En principio, ésto no parece ser una tarea demasiado difícil, pero si damos un vistazo a los documentos históricos, vemos que hay muchas fuerzas externas que han condicionado no sólo lo que preferimos comer sino también dónde y cómo comemos estos alimentos (Hackwood 1911; Pullar 1970). A efectos de poner algunos límites al alcance de la discusión, vamos a reiterar unas cuantas obviedades: cuando los alimentos son escasos y su acceso difícil, el hombre come lo que tiene a su disposición, adaptando su estilo de vida a lo que necesita para asegurar sus provisiones alimentarias. A medida que la cantidad, variedad y accesibilidad de los alimentos aumenta, el hombre empieza a hacer elecciones. En las siguientes secciones se van a discutir algunos de los factores sociales y culturales que influyen en estas elecciones. Voy a circunscribir mis observaciones a la época moderna, con sólo alguna que otra breve referencia a los factores que afectaban las preferencias alimentarias del pasado.

Factores sociológicos en las preferencias alimentarias

Conseguir la comida

El primer punto en el que nos centraremos es la cuestión de quién en una sociedad determinada consigue la comida para la familia y cómo. ¿Se trata de una tarea individual o de grupo? ¿Es el mismo que consigue la comida el que decide también qué parte de su botín tendrá que llevar a casa? Una vez allí, ¿quién controla los alimentos, su preparación, distribución y su servicio? ¿Quién decide qué se debe comer y qué no se debe comer, y qué porciones de la provisión va a recibir cada cual, el que consigue la comida o el que la prepara? ¿Cómo se va a retribuir al que trae la comida y al que la cocina? ¿Y de qué manera se toman estas decisiones?

El sistema de valores de una sociedad determinada proporcionará las claves que necesitamos para responder a las preguntas anteriores. Se puede aceptar que los hombres deban ser los que consiguen la comida o los medios para conseguir la comida, mientras que las mujeres son directamente responsables de la selección de los alimentos para una comida particular y de su preparación y servicio. Un valor

Copyrighted material

aceptado puede ser que los hombres no cocinan nunca y las mujeres nunca trabajan por retribución. De acuerdo con K. Lewin, según Rossi (1958: 35): "La psicología del portero (quién o qué determina los alimentos que entran en la casa para posterior consumición) es crucial para comprender cómo se introducen alimentos particulares dentro de la casa. Se considera que el sistema de valores juega una parte muy importante en la determinación de los alimentos que se percibirán como "para otros" y los que se percibirán como "para nosotros". Puede que entonces los alimentos aceptables sean los que están a disposición de los grupos dentro de la sociedad, en función de la ocupación y de los logros del que trae la comida. Las elecciones están normalmente limitadas por factores económicos y por las limitaciones del mercado. Si se altera cualquier factor de manera que el comprador ve aumentado su poder o el mercado se amplía, el que trae la comida puede escoger otros alimentos por la mejora que suponen en el estatus de toda la familia: se ve entonces que la familia puede abastecerse del artículo escaso, que sabe cómo conservarlo y prepararlo, y que es suficientemente sofisticada como para disfrutar de su fragancia, consistencia y sabor. De esta manera, la misma selección de alimentos sirve para proclamar los éxitos del mantenedor de la familia en la medida en que se satisface su necesidad de reconocimiento personal en diversos campos: a) ha tenido suficiente éxito como para poder beneficiarse de la expansión del mercado alimenticio; b) de tal modo que su éxito económico se hace automáticamente público tanto a la comunidad como a sus allegados; y c) toda la familia se beneficia como grupo y puntúa para elevarse en la estructura de clase. Como integrantes de los sectores privilegiados, los miembros de la familia accederán a cargos de liderazgo y su prestigio se propagará. La reputación que se gana de esta manera puede determinar, según Rossi, que una ama de casa rechace un alimento nutricionalmente superior y opte por uno inferior si éste último puede incrementar su prestigio dentro de su familia o en los círculos del vecindario (Rossi 1958: 11). El cambio del arroz moreno al arroz fino entre los asiáticos ricos y la consiguiente deficiencia dietética constituye un ejemplo muy claro de este tipo de comportamientos.

La comida como un indicador étnico

Los alimentos se escogen en función de ciertas predilecciones, religiosas, tribales o de otro tipo. Dietas específicas se prescriben para los miembros de grupos sociales determinados. La comida en sí misma puede que tenga una apariencia poco apetitosa, que su olor sea ofensivo o que no tenga ningún sabor. Un cierto chauvinismo con el grupo social y cultural impone una fidelidad permanente a la comida, incluso cuando sólo se acepta una cantidad simbólica en el plato, e incluso cuando el grupo es perfectamente consciente de los factores que originariamente

Copyrighted material

determinaron que la dieta contuviera ese artículo en particular. Los grupos étnicos nos proporcionan ejemplos claros de cómo la gente se vincula a ciertas comidas. Se dice que las verduras, los menudos y las entrañas del cerdo son altamente estimados entre los afro-americanos, del mismo modo que asociamos la pasta con los italianos, etc. Algunos miembros de un grupo específico puede que se sientan obligados a seguir consumiendo un alimento en particular a modo de una reafirmación constante de su identidad étnica. Otros miembros del grupo tal vez se sientan oprimidos no tanto por la comida en sí sino por la constante presión social que les obliga a "probar" su identidad comiendo los alimentos prescritos. Cualquier rechazo subsiguiente a estas comidas puede ser visto de diversas maneras: a) como falta de fuerza de carácter que da lugar a un intento o necesidad de disimular la etnicidad, b) como fuerza psicológica al no tener que probar la etnicidad mediante las preferencias alimentarias, c) como comportamiento racional por parte de aquellos que consideran que la dieta étnica es limitada e intragable, y d) como esnobismo, por parte de los demás miembros del grupo étnico que creen que el transgresor se siente avergonzado de sus raíces o se siente superior a aquellos que comparten la misma identidad.

Consumo ostentoso de comida

Se puede ganar estatus social entre algunos grupos mediante el consumo ostentoso de enormes cantidades de comida, especialmente cuando se trata de comida de alto rango dentro de la sociedad. El marido puede demostrar su éxito cuando la obesidad de su esposa se convierte en un signo viviente para todos, una indicación inequívoca de prosperidad y generosidad. El mensaje es aún más evidente cuando el tamaño de la esposa le impide realizar sus tareas diarias; queda claro entonces que debe tener algún sirviente que no sólo cocina para ella y su familia sino que también realiza las tareas de la casa. Estas actitudes son más características de los lugares donde la comida no es muy abundante (Pullar 1970), puesto que allí donde sí abunda estar rollizo no conlleva ningún prestigio.

Entre aquellos grupos cuya posición económica les permite disfrutar de mucho tiempo libre, la comida termina por considerarse como un pasatiempo. La cantidad de comida y su exquisitez, y el grado de complejidad que implica su preparación y presentación, se convierten en parte importante de cualquier actividad social y pueden culminar en "exceso de alimentación", dando como resultado la corpulencia y otros problemas físicos.

Este comportamiento de grupo, que normalmente se da cuando la dieta es restringida, recuerda las actitudes de la Inglaterra del siglo XVI, cuando se desconocían en buena medida las propiedades nutricionales de la comida, aunque se sospechaban. Incluso en los banquetes extremadamente elaborados preparados por los

Copyrighted material

ricos terratenientes en busca de diversión e interacción social, a menudo se omitían del menú las verduras (Hackwood 1911). Por consiguiente, a pesar de la cantidad de comida que se consumía y la rigurosa vida social, las deficiencias dietéticas persistían incluso entre las clases altas.

Es difícil hoy en día concebir individuos que coman las cantidades de comida que mencionan algunos autores que han investigado las costumbres alimentarias del pasado. Por ejemplo, en relación a las costumbres alimentarias de los ricos en la Inglaterra medieval, Hackwood (1911) habla de un buey entero servido a un solo hombre durante una comida, o mil ostras consumidas de una vez, o incluso una comida que consistía en dos mil platos distintos. Hoy en día, al menos en los Estados Unidos, la tendencia a comer con exceso abre un nuevo campo de ocupaciones para aquellos que tienen dinero y tiempo suficiente, a saber: apuntarse a una cura de salud (lo que los sanos y esbeltos llaman `granjas para gordos', y también los gordos que no están preocupados por su exceso de peso) con el fin de perder los fastidiosos kilos de más que ha comportado el comer demasiado. Así, al comenzar cada temporada social las columnas de sociedad de la prensa diaria contienen anuncios sobre quién ha ido dónde a perder un poco de peso y estar en forma para los excesos que se presagian para la nueva temporada. Estas actividades se hacen aún más interesantes, si vamos a hacer caso de todo lo que se escribe sobre ellas, por lo que acontece con la comida clandestina de bocados de alto contenido calórico que el régimen prescrito prohibe. Si nuestras posibilidades económicas no nos permiten acceder a estas costosas aventuras, tenemos la opción de participar asiduamente en arduos ejercicios físicos entre comida y comida repleta de calorías, preferiblemente ejercicios que conlleven un cierto prestigio (p.e., el tenis mejor que los bolos, o el yoga mejor que el mero inclinarse y estirarse). Pero esto ya sería tema de otra discusión.

Un aspecto de la dominante y nada sutil presión para comer y comer más son las tan pregonadas horas del café o períodos de descanso, obligatorios dos veces cada jornada laboral para la mayoría de los empleados en Estados Unidos. Estos períodos de descanso van mucho más allá de la simple bebida para reponer fuerzas y una pausa en la rutina del trabajo. Se consumen bocadillos, sopas, dulces y otras comidas rápidas. A menudo se preparan platos especiales en casa por la noche a fin de invitar a los amigos durante la hora del café al día siguiente.

En muchas oficinas aparece un servicio de comidas en un carrito caliente donde los empleados pueden comprar vituallas. En alguos casos, los oficinistas hacen cola diez minutos antes de que llegue el carrito, no sea que les quiten el artículo que más les gusta, y también con el fin de poder usar más plenamente los quince minutos de descanso de que disponen para comer y charlar con los amigos. No participar en estos refrigerios de media mañana y media tarde da lugar al aislamiento social, que se acentúa cada vez más con cada período de descanso. Los empleados no hacen elecciones sólo de alimentos cuando se meten en la cola de la comida. Están tomando decisiones sobre la vida social dentro de la oficina, qué canti-

Copyrighted material

dad de trabajo engorroso se les va a encargar o serán capaces de pasárselo a otro, y si el grupo va a reconocer los diversos ritos de sus vidas con los regalos y las fiestas apropiados. En algunas oficinas, la decisión de continuar trabajando durante el período de descanso puede dar lugar a un ascenso si aquellos que toman tal decisión son considerados trabajadores aplicados y diligentes.

La comida como indicador ideológico

Otro campo en el que podemos identificar las fuerzas que influyen en nuestras preferencias alimentarias es el de los aspectos sociales de la nutrición. Se ha reconocido desde hace tiempo que ciertos nutrientes son necesarios para tener un cuerpo saludable. La proliferación de información, con varios grados de fiabilidad, ha producido, almenos en Estados Unidos, un gran cambio en las costumbres alimentarias de mucha gente. Según se desprende de algunos informes ocasionales, parece que muchos adultos jóvenes han hecho cambios radicales en sus hábitos dietéticos paralelamente a la búsqueda del significado de la vida, una nueva forma de vida o una razón para irse de casa. Muchos de los que proponen estas "caprichosas" ideologías prometen una mejora en el estado de salud y de felicidad si sólo se comen los alimentos prescritos. Los que simpatizan con estas ideas normalmente se integran en un grupo por la manera como consiguen y preparan la comida. Muchos de estos grupos tienen sus propios huertos, por tanto sólo tienen que comprar en las tiendas la carne y los condimentos básicos, y el trabajo lo hacen al estilo comunal. En estos grupos, la comida se convierte en el núcleo alrededor del cual los jóvenes se juntan para formar una "familia". Sucede a menudo que han decidido abandonar la casa de sus padres por problemas de relaciones interpersonales. Ahora son capaces de "seleccionar" una familia, y se ocupan pacientemente de resolver diferencias y problemas personales de control social que no sabían como afrontar cuando vivían en casa de sus padres. Este complejo de relaciones puede ser gestionado y tolerado con muchas menos tensiones si los participantes, por su propia elección, se ven unidos por la aceptación común de un régimen dietético específico. Según se van conociendo datos de más investigaciones, parece que frente a la necesidad de una "familia" la comida se convertía para esta gente en una cuestión clara y sencilla alrededor de la cual se podía centrar la búsqueda de un grupo social relativamente estable. Muchos de estos jóvenes (posiblemente cuando se hacen adultos) se cambian a otros estilos de vida, dando a menudo como razón de su separación del grupo alguna insuficiencia en las costumbres dietéticas del grupo. Algunos individuos pueden continuar disimulando o ignorando su propia insuficiencia o ineptitud social, y sus fracasos en la esfera social pueden ser atribuidos a aspectos de la práctica dietética.

Copyrighted material

Publicidad y preferencias alimentarias

Las elecciones de alimentos en la sociedad moderna están cada vez más influidas por la publicidad. Según Buzzi (1968),

> la publicidad no crea nuevas necesidades... simplemente se hace eco de la tendencia del hombre a diferenciarlas y multiplicarlas. La publicidad no ha añadido ningún elemento substancial nuevo al mecanismo a través del cual se hacen las elecciones... Lo que la publicidad puede hacer es empujar el consumidor hacia un nuevo producto o marca... Pero los anunciantes tienen que tener presente otra consideración: en el pasado, más o menos hasta principios del siglo XX, las necesidades se descubrían y difundían sólo entre la gente de un cierto nivel social. Podemos ver entonces la publicidad como uno de los medios de comunicación resultado directo de una revolución económica y cultural que ha dado lugar a un enorme incremento de las necesidades de las masas... Antes el consumo era un medio para conseguir una finalidad, la felicidad; ahora se ha convertido en un fin en sí mismo.

Los anunciantes ponen delante de un público agradecido multitud de opciones alimentarias. En muchas sociedades industriales en las que la mayoría desconoce el hambre, aunque cientos de miles de personas están hambrientas y mal nutridas, la comida para los animales domésticos se ha convertido en una industria nacional. Aceptado ya que perros y gatos deben tener sus comidas especiales, se advierte al público que los animales requieren un tipo especial de la marca preferida de comida para cada período de su ciclo de vida: comida para cachorros, para perros adultos y para viejos. Todo esto juntamente con los suplementos de vitaminas, comidas rápidas y las visitas regulares al veterinario.

Sin embargo, para alguna gente los efectos de la revolución económica han pasado desapercibidos. Son los que prefieren quedarse con sus antiguos sistemas de valores a pesar de la urgencia con la que los anunciantes les informan sobre la cantidad de bienes y servicios que tienen a su disposición, y que normalmente se consideran necesarios para su felicidad. Esta gente no tiene ninguna necesidad de preparar una comida en quince minutos porque no intentan implicarse en todos y cada uno de los aspectos de su cultura -como por ejemplo deportes y actividades culturales, literarias y artísticas, aparte del trabajo por el que reciben su retribución. Poco les impresionan los trucos publicitarios baratos que irradia la pantalla del televisor con la promesa de recibir un amor imperecedero por parte del cónyuge, los hijos y los amigos a los que se sirve para desayuno la última marca de cereales que ha salido al mercado. Son personas que comprenden que los platos especiales cuya preparación exige no sólo trabajo sino también amor, no pueden ser empaquetados y recalentados y aún tener el sabor del original que tan diestramente fue preparado. Pero hay gente a la que le gusta que le cuenten cada día estos cuentos de hadas.

Copyrighted material

Entonces, sin mala conciencia, pueden esquivar la responsabilidad, real o imaginaria, de preparar una buena comida. Una vez han tomado sus alimentos precocinados, se deshacen en elogios por las delicias congeladas, descongeladas y calentadas en sólo quince minutos. Cabría esperar que tal placer proviniese más del tiempo que ahorran y que pueden emplear en otros quehaceres que no de las experiencias de su paladar.

Los anunciantes divulgan las noticias sobre "nuevos" alimentos y, con la ayuda de cupones para la reducción temporal del precio, "regalos" para los niños y la promesa de una vida mejor, nos persuaden también de que podemos tener "haute cuisine" en el congelador. El pregoneo de una vida mejor se suele basar en las supuestas cualidades medicinales o revitalizantes de los alimentos en cuestión o, lo que aún es más importante, en la distinción que uno puede recibir de buen gastrónomo. Hackwood (1911) alude a la vieja creencia de que algunos alimentos sirven para prevenir ciertas enfermedades, y lo considera como un factor explicativo del frecuente y abundante uso de hierbas. Estas creencias continúan teniendo un papel importante en la cocina moderna; y en la medida en que los anunciantes tratan de persuadir a los consumidores para que compren la multiplicidad de comestibles que se producen, la historia de una cultura se desvela. La publicidad capitaliza el deseo de las masas de vivir una "buena vida", una vida de ocio en la que puedan tomar el sol y mantener una saludable vitalidad, una vida en la que se consuman comidas de sibarita, es decir, comidas de alto prestigio, "cuando queda claro que el prestigio antes negativo de ciertos alimentos pasa a ser positivo, podemos anticipar un cambio en la preferencia por ese alimento" (Rossi 1958), sin renunciar no obstante a las comidas "basura" que proliferan diariamente. El objetivo es mantenerse joven y esbelto, y disfrutar siempre del puro "placer" de la comida, el ocio y la vida. El consumidor no parece dispuesto a tomar la responsabilidad de hacer posible este tipo de vida. Las comidas precocinadas proporcionan parte de las respuestas. Hoy en día la publicidad proyecta los variados aspectos de cada cultura industrial tanto interiormente como exteriormente, y consigue de esta manera reforzar y también propagar las pautas culturales.

Aspectos psicológicos de las preferencias alimentarias

Dentro del contexto de los factores sociales y culturales determinantes de las preferencias alimentarias, es necesario también evaluar el efecto del desarrollo de la personalidad y de las relaciones interpersonales. Los tipos y las cantidades de alimentos escogidos pueden indicarnos las características más patentes de los individuos que los seleccionan, así como el tipo de ajustes que han realizado estos indivi-

Copyrighted material

duos con su sociedad. Las razones que dan cuenta de reacciones específicas a los alimentos pueden encontrarse en la necesidad imperiosa de aceptación y aprobación social, el control del yo y de los demás, ansiedad acerca de las interrelaciones con la familia y los compañeros, y problemas derivados de la auto-imagen.

Una preferencia alimentaria puede depender de algo tan simple como el hecho de que un individuo o grupo de alto estatus social también la tenga. Mediante la aceptación del producto indicado, uno puede hacerse partícipe de parte de la fama que corresponde al sujeto reconocido. Los anunciantes han sido conscientes de éste fenómeno desde hace siglos, como lo demuestra en Gran Bretaña las altamente cotizadas Garantías Reales que se ofrecen a los proveedores de la Familia Real.

Las costumbres alimentarias de la infancia

Las madres que han estado preparando durante años comidas para hijos protestones o de mal comer puede que experimenten alguna satisfacción en el futuro cuando estos mismos recalcitrantes llegan a adultos y rechazan la comida que cocinan otros, con la excusa de que "no está hecho como lo hacía mi madre". Para el paladar poco desarrollado y discriminativo de los pequeños, la comida que se sirve a diario se acepta básicamente como buena cocina. El rechazo de la comida probablemente tiene que ver más con las relaciones familiares interpersonales que con la comida en sí misma. Así, el consumidor no sólo está saboreando lo que come, sino también lo que la comida significa para él en términos de tradición, valores económicos y sociales, sentimientos, y, posiblemente aún más significativo, las actitudes hacia la persona que proporciona y prepara la comida. La comida consumida por un niño representa su aceptación de lo que se le facilita para que pueda sobrevivir, física y psicológicamente, y probablemente se convertirá en el patrón con el que seleccionará y rechazará los alimentos a lo largo de su vida.

La típica madre/ama de casa tiende a servir las mismas comidas una y otra vez, aunque puede variar su método de preparación, y por tanto la familia se acostumbra a un surtido de alimentos relativamente limitado (Cussler y DeGive 1952). Se supone que en el pasado había muy poca variación en esta dieta básica, puesto que incluso cuando los miembros de la casa se iban se llevaban sus preferencias alimentarias consigo. Hoy en día, sin embargo, con el gran alcance de la publicidad, la movilidad geográfica, los nuevos métodos para cultivar, conservar y distribuir alimentos, los utensilios para la preparación rápida (hornos de micro-ondas) o los alimentos precocinados, la información nutricional varía así como las ventajas sociales que se obtienen cuando uno incrementa sus conocimientos en materia alimentaria. Muchos prueban con gusto comidas que en otras circunstancias habrían rechazado, o hubieran sido desconocidas para ellos.

Copyrighted material

Entre las razones por las que se prefiere un tipo de comida y no otro son fundamentales las actitudes aprendidas en el proceso de adaptación a un determinado ambiente. Dentro de estas actitudes se incluyen las preferencias o aversiones por diferentes texturas, fragancias, métodos de preparación, apariencia general y sabor de la comida. Cabría esperar que la interconexión de todos estos factores permitiría al individuo mantener una buena nutrición. El ajuste a un entorno, sin embargo, puede resultar muy costoso y originar graves problemas en lo que se refiere al consumo alimenticio. Hilde Bruch tiene bastantes comentarios ilustrativos sobre esta cuestión (Bruch 1944, 1963). Por ejemplo, la persona que sufre de anorexia nerviosa, un serio trastorno de la personalidad y de la adaptación, rechaza la comida en su esfuerzo por mantener algún control sobre sí misma y sobre los demás. El rechazo total de la comida puede dar lugar a una considerable pérdida de peso (que puede ser visto como un deseo de continuar viviendo a un nivel no adulto), deficiencia nutricional, inanición y muerte.

Varios investigadores han indicado que la sociedad valora positivamente quienes son más sobrios, mientras que considera inferiores a los glotones (Cussler y DeGive 1952, Pullar 1970). Esto también explica en parte la exaltación de la vida ascética de los monjes en la Europa medieval. Si los ricos comían y bebían hasta llegar al estupor mientras que los demás se morían de hambre, el exceso de indulgencia sólo podía ser visto entonces como un acto negativo, y aquellos que no querían ser identificados con esta actitud burda y egoísta -esto es, la "buena" gente- se acostumbraron a comer lo justo para sobrevivir.

El problema de la obesidad

El problema inverso al rechazo de la comida es el igualmente destructivo hábito de comer demasiado. El problema de la obesidad empieza con los niños muy pequeños y normalmente se remonta a las condiciones dentro del hogar, donde la comida se usa para resolver problemas emocionales. Una pobre interrelación especialmente entre madres e hijos se institucionaliza en la sobrealimentación de los pequeños, alimentación demasiado frecuente y un suministro constante de alimentos con alto contenido calórico que dan lugar a un rápido aumento de peso. La obesidad de los padres se refleja a veces en sus hijos. El padre obeso, que constantemente comparte la comida con su hijo, está reclamando simbólicamente una relación cálida y de amor con el hijo que probablemente no existe. Por el contrario, padres delgados de hijos obesos ponen todo el énfasis en sus propias formas esbeltas, buen estado físico y aspecto joven. El padre delgado consigue una "segunda oportunidad" cuando el sobrepeso del hijo le lleva a un tamaño mayor que el del padre, y por tanto se le considera menos atractivo que el padre, especialmente en una socie-

Copyrighted material

dad que actualmente aplaude la delgadez. Bruch (1957) comenta, sin embargo, que estos padres esbeltos tal vez envidien la libertad de comer que poseen sus hijos (y que posiblemente ellos fomentan).

En Estados Unidos, hospitales para niños, pediatras privados, consejeros y otros están intentando conjuntamente salvar algunos de sus jóvenes pacientes ayudándoles a liberarse psicológicamente de esta simbiótica relación con el padre. El éxito se hace notar en aquellos casos en los que el hijo está ya a la mitad o al final de su adolescencia y es capaz de actuar con algún grado de independencia delante de los problemas interaccionales del hogar. También se nota el éxito en aquellos casos en los que el padre obeso reconoce su propio problema y, aunque no es capaz de resolverlo, acoge favorablemente cualquier iniciativa que pueda ayudar al hijo a comprender y controlar sus hábitos alimentarios. Muchos padres se niegan a reconocer como problema la sobrealimentación en la que sus hijos se complacen, y toman una actitud muy refractaria contra individuos e instituciones que tratan de intervenir, a menudo rompiendo totalmente las relaciones con hospitales o con el médico.

No parece haber una respuesta definitiva para aquellos individuos obesos que dicen querer controlar su peso o reducir su tamaño, pero que insisten en que las enormes cantidades de comida que consumen son necesarias para conseguir energía y gozar de buena salud. Puede que no les falte razón, pero el problema surge cuando viven en una sociedad que ensalza la delgadez. Parece ser que hay bastantes personas obesas que no se encuentran excesivamente a disgusto con su estado físico. Disfrutan contando la cantidad de comida que han comprado para los próximos festines, describiendo con todo detalle los tipos y las cantidades de comida consumida e invirtiendo una desmesurada cantidad de tiempo en comprar comida y cocinarla. Por otra parte, están los obesos que pierden peso por razones específicas, por ejemplo, la futura novia que pierde un buen número de quilos con el fin de dar una buena imagen el día de la boda, sólo para que dos meses después se la vea tanto o más gorda de lo que estaba antes. También las parejas que quieren constituir una familia puede que consigan controlar su peso por esta razón, pero una vez han llenado la despensa no tardan en reintegrarse otra vez al club de los obesos. Hoy en día los aspirantes a puestos de trabajo para los que hay limitaciones de peso tal vez se sirvan del recurso utilizado por otros aspirantes que no podían o no querían satisfacer los requisitos del empleo: demandar al prospectivo patrón por discriminación contra los gordos.

Pero los más desgraciados son los que ven su obesidad como problema pero les falta la fuerza, física o mental, para atacarlo de manera significativa. Mucha de esta gente que sufren de un claro exceso de peso (excluyendo aquellos con problemas médicos que dan lugar a una incontrolada acumulación de grasa) son víctimas de alguna fallida interacción social a la que han respondido buscando consuelo en la comida, comiendo cantidades de comida mucho mayores de lo que sería necesario o deseable para mantener la salud. En los países en los que las provisiones de

Copyrighted material

alimentos son limitadas, los que tienen problemas de relaciones interpersonales deben buscar otras salidas diferentes de la de comer con exceso.

Una última cuestión sobre este aspecto de las preferencias alimentarias es la que se refiere a aquellos que consumen comidas inadecuadas a efectos de mantenerse delgados. Desgraciadamente, la delgadez muchas veces se equipara a la juventud, y mucha gente descuidan su salud, su vigor, su aspecto general, su vitalidad mental y su afabilidad en sus esfuerzos por mantenerse delgados.

Esta gente, los que comen con exceso y los que no lo hacen suficientemente, ejemplifican los dos extremos del espectro de una dieta equilibrada y un consumo adecuado de comida. Representan valores mal interpretados y las dificultades de adaptación a una sociedad compleja.

La alimentación de los hospitalizados

La sociedad, sin embargo, trata de ayudar a sus miembros en los momentos de transición de una crisis vital. Se dice que no hay nada como una buena comida para distraer del aburrimiento; asímismo, la comida puede usarse para distraer individuos y grupos de las facetas más ingratas de la vida. Un buen ejemplo de todo esto lo constituye la cantidad de tiempo y de energía que gastan en los servicios alimenticios aquellos que se dedican al cuidado institucional de grupos numerosos de gente. Actualmente, en los hospitales americanos buena parte del día del paciente está relacionada de alguna forma con la comida. Atractivos menús de tres platos, incluyendo alimentos del tipo de dieta (líquida, suave, regular) a la que el paciente está sometido, aparecen en la bandeja del desayuno. Cuando el paciente ha examinado ya el apetitoso menú, viene entonces una representante del departamento dietético que con gran amabilidad muestra su interés por los progresos y el bienestar del paciente. Los dos consideran conjuntamente los diferentes platos del menú, discutiendo cada uno de los artículos que hay que escoger para cada una de las tres comidas del día siguiente. Probablemente este proceso tiene como finalidad asegurar que el paciente se comerá la comida que le sirven, que los alimentos seleccionados satisfacerán necesidades nutricionales especiales y, a ser posible, serán algo más incitantes que los que ha escogido el compañero de habitación. Una vez se han seleccionado las comidas principales, se requiere al paciente que decida si va a necesitar algún suplemento en las siguientes 24 horas -un bocadillo a media mañana, un té con tostadas por la tarde, un sorbete o un helado para después de la cena-, todo para asegurarse bien de que los enfermos no pasan hambre durante la noche. Finalmente, se deciden las cuestiones de detalle: cómo conseguir dos pastillas de mantequilla cuando los del personal de cocina normalmente sólo ponen una en cada bandeja.

Copyrighted material

La selección de la comida puede parecer interminable e innecesaria, pero es el único placer de que disponen mucha gente solitaria postrada en cama. El procedimiento proporciona un interludio social, alivia el aburrimiento y hace que el paciente piense en algo distinto de la enfermedad que ha causado su hospitalización. Además puede tener como consecuencia el inducir a la gente a que pidan e incluso se coman tipos y cantidades de comida muy distintas de lo que consumen habitualmente. Por otra parte, sin embargo, la cantidad de comida que se deja en la bandeja puede indicar que las selecciones se hicieron simplemente para prolongar la entrevista o para contentar al dietético, o que resulta difícil a los enfermos predecir sus necesidades alimentarias con un día de antelación. En cualquier caso, se produce un gran derroche de recursos, y no poco tiene que ver ésto con las exorbitantes tarifas hospitalarias.

El simbolismo de la comida compartida

Lord Stowell dijo en el siglo XIX que una cena lubrica los negocios (Pullar 1970). Pero ya estaba aceptado de mucho antes que los problemas difíciles casi siempre se resolvían más fácilmente después de una comida bien planificada, preparada y presentada. En estas ocasiones, el anfitrión selecciona un menú que espera va a satisfacer al invitado. La satisfacción puede basarse tanto en el prestigio de la comida como en su sabor. Si la predisposición del invitado con respecto al anfitrión no es precisamente cordial, el deseo del anfitrión de cambiar la actitud de su invitado, hasta el punto de acabar haciendo las paces entre los dos, puede depender de cómo se selecciona y prepara la comida para la ocasión.

Sabemos que en muchas culturas no se puede tratar ningún negocio, de los más simples a los más complejos, hasta que se ha compartido comida y bebida. Algunos dicen (Cussler y DeGive 1952) que el hecho de compartir comida crea una relación de parentesco entre los participantes que les predispone para interrelaciones positivas. La historia de la Ultima Cena de Cristo con sus discípulos nos proporciona un ejemplo clásico -que no siempre viene a cuento. Pero dejando esto a un lado, el aura de parentesco que evoca el hecho de compartir una comida, la aceptación social y cordialidad general que implica, dan cuenta de la fuerte oposición de algunos grupos a compartir no sólo comida sino también el lugar donde se come con aquellos que consideran enemigos o inferiores.

En Estados Unidos, al menos tal y como se ve por televisión, suelen ofrecer comida o bebida a los policías los que éstos quieren entrevistar en relación con alguna ofensa. La regla es que la policía no debe socializar cuando está de servicio, y hay además la regla no escrita que no se debe establecer una relación amigable con alguien cuando se espera una interacción negativa. La interpretación de esta regla

Copyrighted material

según la cual partir el pan juntamente establece una relación entre las personas que puede interferir en la buena marcha del asunto que se lleva entre manos substantiviza aún más las implicaciones de compartir comida.

La conclusión amistosa de un negocio se suele sellar con un brindis o con una comida, lo cual puede interpretarse como una declaración de que las partes están abiertas a una relación de amistad o como mínimo a una relación de trabajo permanente. En un reciente anuncio radiofónico se muestra a dos parejas compartiendo una botella de vino. Cuando el anfitrión insiste para que los invitados tomen una segunda copa, uno de los invitados dice, más o menos, "de acuerdo, pero tu aún tienes que devolverme el cortacésped". Todos los asistentes se hechan a reir. El invitado hace saber muy específicamente al anfitrión que sus obligaciones recíprocas no cambian por el hecho de tomar de la misma botella.

Resumen

La idea clave de este artículo es que las preferencias alimentarias -lo que la gente come, por qué y cómo- están determinadas por otros factores además de los gustos "puramente" individuales. Factores que a primera vista parecen muy dispares resultan estar estrechamente relacionados con las preferencias alimentarias. Independientemente de la obvia necesidad de mantener la salud física, consideraciones relacionadas con la etnicidad, estatus y prestigio, capacidad económica, aceptación dentro de grupos sociales o religiosos particulares, esnobismo alimentario, presión publicitaria y ajustes psicológicos, son todos ellos aspectos de la cultura que desempeñan papeles importantes en la determinación de las preferencias alimentarias.

Anfitriones y anfitrionas invierten grandes cantidades de tiempo, dinero y energías en ofrecer las más deliciosas comidas a sus invitados. Aquellos que no se lo comen todo bien a gusto puede que ya no vuelvan a ser incluidos en la lista de invitados. Muchos padres americanos apuntan a sus hijos en el "club del plato limpio". El plato, lleno a rebosar de comida, parece que se interpone entre el hijo y la aceptación de los padres. Los restaurantes, también, suelen ofrecer más de lo que puede comerse sin caer en la glotonería.

Platos repletos de comida simbolizan una afabilidad entre anfitrión y invitado que suele ser desmentida por la calidad de los alimentos en relación a su coste. La comida simboliza una relación que no existe, y apesar de que nadie se lo cree del todo sí que hay una aceptación aparente y el disfrute de un placer hueco y transitorio. Alimentar y ser alimentado ejemplifica para muchos todo lo que se declara o implica en la definición de la "buena vida".

Copyrighted material

La satisfacción con (o aceptación de) comida de mala calidad, y así con todos los aspectos de la vida, constituye un comportamiento característico que parece haberse normalizado en Estados Unidos, y quizá en otros lugares del mundo industrializado. Mediante unas pocas y simples estratagemas productivas y publicitarias, la gente es capaz de imaginarse estando en lo más alto de la escala social y económica, y además siendo queridos por todos. La idea es aparecer como si uno hubiese alcanzado su máxima aspiración, en vez de trabajar para conseguir un objetivo más distante y difícil. Estas diversas presiones constituyen algunas de las fibras de las que están hechas las culturas. La muela de la cultura corta, da forma y pule las proporciones de cada vida. Es imposible por tanto separar una parte de nuestro ser y decir que corresponde al yo real, y que es nuestra propia singularidad la que decide que la vainilla será nuestro sabor preferido. Somos nuestra cultura y de ahí que nuestras preferencias alimentarias se correspondan justamente con las de la cultura -en última instancia-, el gusto del catador.

Bibliografía

BRUCH, H. *Food and emotional security*. Nervous Child, III, 165-73. 1944.

• *The Importance of Overweight*. New York: W. Norton,1957.

• *Disturbed communication in eating disorders*. Amer. J. Orthopsychiat., 33, 99-104. 1963.

BUZZI, G. *Advertising: Its Cultural and Political Effects*. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1968.

CUMMINGS, R.O. *The American and His Food*, Chicago: University of Chicago Press, 1940.

CUSSLER, M.; DE GIVE, M. L. *Twixt the Cup and the Lip: Psychological and Socio-cultural Factors Affecting Food habits*. New York: Twayne, 1952.

GRAUBARD, M. *Man's Food: Its Rhyme or Reason*. New York: Macmillan, 1943.

HACKWOOD, F. W. *Good Cheer: The Romance of Food and Feasting*. New York: Sturgis and Walton. 1911.

MACY, I.G. *Hidden Hunger*. Lancaster, Pa.: Jacques Cattell Press. 1945.

MEAD, M. *Food Habits Research: Problems of the 1960s*, National Research Council Publication No. 1225. Washington, DC: National Academy of Sciences, 1964.

PULLAR, P. *Consuming Passions: being An historic Inquiry into Certain English Appetites*. Boston: Little Brown, 1970.

ROSSI, P. H. [Official Investigator]. Study of the Basis for Changing Food Attitudes, Quatermaster Food and Container Institute for the Armed Forces, Research and Engeneering Command. Chicago: Quatermaster Corp., US Army. 1958.

Copyrighted material

Copyrighted material

CAPÍTULO III

LOS FACTORES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN

Copyrighted material

Copyrighted material

LOS ASPECTOS SOCIOCULTURALES DE LA NUTRICIÓN

Igor de Garine
Centro Nacional Francés de Investigaciones Científicas
y Instituto Nacional del Chad de Ciencias Humanas

El comportamiento nutricional del hombre debería ser estudiado no sólo desde el punto de vista fisiológico y psicológico sino también desde el punto de vista sociocultural. El hombre es un ser social, sus profundamente enraizadas costumbres alimentarias se han desarrollado en el seno de una cultura y varían ampliamente de una sociedad a otra. Los factores socioculturales que afectan la alimentación y la nutrición incluyen desde las tecnologías materiales a las ideologías y símbolos implícitos, y se encuentran interrelacionados en un modelo original. Técnicas como las empleadas para la producción, elaboración y cocinado de alimentos, y escalas conflictivas de valores, todo ello debería ser tenido en cuenta. Aunque nos puedan parecer obvias las correlaciones generales entre comida, nutrición y varios factores culturales tal y como se presentan en nuestra sociedad, estamos aún lejos de haber determinado las reglas que rigen el comportamiento alimentario. Aunque la civilización industrializada occidental tiende a extenderse por todo el mundo, esto no nos exime de un riguroso análisis de los aspectos socioculturales en cada caso concreto, y deberíamos evitar generalizaciones apresuradas si queremos hacer algún progreso en las investigaciones fundamentales y desarrollar programas eficientes que tengan por objetivo el bienestar nutricional.

Introducción

El comportamiento nutricional del hombre ha sido generalmente estudiado desde tres puntos de vista; a saber, fisiológico, psicológico y sociocultural. Actualmente, se ha aceptado por lo general que el hombre posee un substrato fisiológico y psíquico común independiente de la sociedad o medio ambiente en el que se ha desarrollado. Desde el punto de vista fisiológico, es posible determinar los límites más allá de los cuales una pauta dietética resultaría inadecuada para la supervivencia. Es relativamente fácil determinar la tolerancia del organismo humano a la ingestión de varias substancias.

Copyrighted material

Por otra parte, y de manera más sutil, aceptamos la idea que el hombre posee una entidad psíquica cuyas características comunes pueden ser identificadas. La fisiología y la psicología constituyen por tanto una fuente de datos fundamentales con la que están bien familiarizados los especialistas en nutrición que trabajan habitualmente con animales de laboratorio. Las características hereditarias físicas y psicológicas condicionan estrechamente los animales, cuyas costumbres alimentarias aparecen por tanto como predecibles. Pero la situación por lo que al hombre se refiere no es tan sencilla.

La especificidad de la alimentación humana

Tal y como sugieren estudios de comportamiento realizados con antropoides superiores, los análisis de restos prehistóricos (Le Gros Clark 1966: 134) y observaciones de sociedades tradicionales contemporáneas, el hombre posee una gran capacidad de adaptación a los diversos recursos alimentarios a los que tiene acceso en regiones climáticas diferentes. Esta adaptabilidad tiene su origen en la fisiología humana. Siempre que se satisfazcan ciertos requisitos mínimos, y a condición que se mantenga un cierto equilibrio entre los diferentes nutrientes ingeridos, el hombre puede subsistir igualmente bien tanto en base a una dieta esencialmente carnívora, como la de los esquimales, como en base a una dieta sin prácticamente ninguna proteína animal, como la de los montañeses de Nueva Guinea.

Así, Leroi-Gourhan (1965: 119) ha escrito que "todo lo que es comestible encuentra una utilidad en el acomodaticio aparato digestivo de la especie humana, pero esto no significa que todo se consuma; salvo que se vean forzadas por el hambre, las poblaciones humanas abrigan numerosas aversiones y preferencias que demuestran su personalidad étnica". Este es el aspecto al que se referían Mead y Guthe (1945) cuando definieron los hábitos alimentarios como "el estudio de los medios por los que los individuos, o grupos de individuos, respondiendo a presiones sociales y culturales, seleccionan, cosumen y utilizan porciones del conjunto de alimentos disponibles".

A diferencia de otros animales, que son guiados por el instinto, el hombre no responde mecánicamente a los constreñimientos de su entorno. El hombre escoge entre las varias posibilidades que se le ofrecen y modifica su medio ambiente. Dotado de un pensamiento conceptual, el hombre posee un lenguaje que le permite evaluar y transmitir la experiencia pasada. Sus impulsos fundamentales, por ejemplo, el hambre, son remodelados desde su nacimiento por un conjunto formidable de técnicas, reglas y símbolos que se le transmiten de generación en generación. La pauta de comportamiento resultante se llama cultura y se personifica en un grupo

Copyrighted material

de individuos cuyas relaciones mutuas en el seno del grupo, y sus relaciones con el entorno natural, están reguladas por un sistema de reglas que encuentra su expresión dentro de la cultura.

La independencia del hombre en relación a su entorno no se limita a aspectos positivos. Sin posibilidad de acudir a la guía del instinto, a veces el hombre puede preferir alimentos con valor simbólico. Estos pueden ser aceptables desde el punto de vista organoléptico, pero desprovistos de valor nutricional.

Aspectos culturales de los hábitos alimentarios

Se ha intentado demostrar experimentalmente que un niño al que se le ofrecen una amplia variedad de alimentos tenderá a seleccionar una dieta bien equilibrada (Davis 1938). Ahora bien, las pautas nutricionales están sujetas a lo que podría llamarse "sesgo cultural", en el que los factores dietéticos y de nutrición representan sólo unos pocos de entre todos los factores determinantes de una selección.

En un mismo entorno natural, sociedades que presentan un nivel similar de desarrollo tecnológico, realizarán elecciones distintas. Por ejemplo, en el norte del Camerún y del Chad, grupos que viven muy próximos geográficamente producen cada uno su propia variedad de sorgo y conceden una prioridad distinta al cultivo del mijo *eleusine*, los guisantes de monte, las nueces de bambara y el sésamo (de Garine 1967). Tampoco recogen los mismos alimentos silvestres, ni tienen los mismos sistemas de pesca y ganadería.

Generalmente, los individuos tienden a adoptar los hábitos alimentarios que practica el grupo social al que pertenecen. La unidad familiar juega un papel de la máxima importancia en el desarrollo de los hábitos alimentarios.

Alimentos y personalidad básica

La influencia de la herencia cultural sobre el ser humano se hace notar desde muy temprano y, en este sentido, podríamos decir que el desarrollo del feto está influido por las normas que regulan el comportamiento y las pautas dietéticas de la futura madre, que son producto de la cultura.

Hace cincuenta años que Marcel Mauss formuló su pensamiento sobre las técnicas corporales. Más recientemente, pero aún dentro de la misma línea conceptual, varios antropólogos han demostrado la temprana influencia de la cultura sobre

Copyrighted material

las pautas alimentarias, como por ejemplo Audrey Richards, Ruth Benedict, Margaret Mead y los miembros de la American School of Basic Personality, especialmente A. Kardiner, R. Linton y C. du Bois. Estos autores han enfatizado la importancia de la frustración en la nutrición (p.e. experiencias alimentarias en la temprana infancia y la ansiedad y traumatismo del destete) juntamente con la líbido en la formación de las características de la personalidad de una sociedad determinada (Bastide 1950). Podemos concluir por tanto que los hábitos alimentarios se inculcan en el individuo y son muy difíciles de cambiar.

Alimentos y psicología individual

Aunque no es nuestra intención en este momento discutir la relación entre el individuo y la sociedad, estamos de acuerdo con Leroi-Gourhan (1965: 109) en que las preferencias adquiridas mediante la educación étnica presentan las mismas características que cualquier sistema humano de tradiciones. Estas preferencias son incorporadas en un código, cuyos artículos generales forman la base del gusto para toda la comunidad. La interpretación del código da lugar a variaciones y matices que se acentúan más o menos según el individuo. Como señala este autor, es evidente que los modelos colectivos que representan la pauta nutricional de cierta sociedad se incorporan en los individuos y están sujetos a los hazares de sus propias historias personales. Es así como se puede observar la emergencia de preferencias y aversiones en base a las experiencias individuales.

Las pautas de comportamiento, que representan una reinterpretación personal de la simbolización nutricional común, constituyen un tercer ángulo desde el que se puede considerar el comportamiento nutricional -a saber-, psicología individual y, en muchos casos, patología mental. Individuos y sociedad no pueden ser disociados. Si bien es cierto que no hay individuo sin sociedad, también lo es que la sociedad está inevitablemente constituida por individuos.

Como puntualiza Lévi-Strauss (1950), sin embargo, el comportamiento psicopatológico proporciona un equivalente (considerablemente limitado en la medida en que es individual y patológico) de los símbolos generales que operan en la sociedad normal. La bulimia es una obsesión constante por la comida que se suele asociar con la pubertad en las sociedades occidentales. Los que sufren esta enfermedad pueden ser comparados con los adolescentes de las sociedades llamadas primitivas que se someten a diversos ritos de pubertad. Sin embargo, en este último caso la cultura tradicional ofrece un modelo colectivo mientras que nuestra sociedad deja un vacío para ser llenado por una respuesta individual. Aunque también es cierto

Copyrighted material

que la frecuencia con la que se da el comportamiento alimentario patológico puede aparecer como una característica de un grupo social específico.

La diversidad simbólica del fenómeno alimentario

La supervivencia de un grupo depende de la satisfacción de sus necesidades alimentarias. Es normal por tanto que la búsqueda de comida constituya uno de los aspectos más diversos de la cultura. Si pensamos la cultura como un todo organizado, un sistema en el que partes diferentes son interdependientes y susceptibles de interactuar, cabría afirmar que todas las áreas de la cultura pueden influir en el comportamiento alimentario. Estas áreas se corresponden razonablemente bien con lo que Marcel Mauss definió como "hechos sociales totales".

¿Cuáles son pues los factores socioculturales que afectan el consumo de alimentos? Empezaremos la discusión con las influencias materiales que pueden ser fácilmente descritas, y luego nos referiremos a las influencias intangibles, que cuesta más describir objetivamente.

Cultura material

Este es uno de los campos que más fácilmente se perciben en relación al consumo de alimentos.

Técnicas para la producción de alimentos

Es evidente que las técnicas de producción de alimentos juegan un papel de suma importancia. Tenemos una idea muy vaga sobre la cantidad de conocimiento acumulado necesaria, por ejemplo, para el cultivo de arroz de regadío. Sin embargo, contra lo que se profesa en las sociedades industriales, criterios técnicos operacionales no son necesariamente los predominantes en muchas sociedades tradicionales. Por ejemplo, en una de las sociedades tradicionales del norte del Camerún, se sabe cómo cultivar sorgo en campos recién inundados pero nunca se hace. A pesar de que esta técnica aumentaría en un tercio la producción de alimentos. Este rechazo se basa en razones religiosas.

Copyrighted material

La división tradicional del trabajo puede seriamente perjudicar la productividad, como cuando el trabajo agrícola lo llevan a cabo principalmente las mujeres. Las relaciones entre conocimiento técnico, producción y consumo de alimentos no son en ningún caso automáticas. Que los chimbu de Nueva Guinea sean casi exclusivamente vegetarianos no se debe a su ignorancia de la ganadería. Poseen grandes cantidades de cerdos y los consideran como símbolo de riqueza. Sin embargo, raras veces los consumen, sólo con ocasión de fiestas rituales. Desde esta misma perspectiva deberíamos considerar la utilización "irracional" de la carne de vaca entre los pueblos pastores. Entre los Massa del Camerún, el ganado sirve como símbolo de riqueza para procurarse esposas; usarlo como comida sería visto por tanto como un derroche imperdonable.

La jerarquía entre los tipos diferentes de producción de alimentos varía de una sociedad a otra y, históricamente, evoluciona en una misma sociedad. En muchos países de Africa occidental, y en el Senegal particularmente, la introducción de cultivos comerciales como el cacahuete, con los que se puede obtener dinero, ha ido en detrimento de la producción de alimentos y del estatus nutricional de la región (de Garine 1962: 225; Mersadier 1968). De hecho, los recursos monetarios no pueden compensar la mengua de productos que se utilizan para el consumo doméstico. Los esfuerzos recientes para dar un nuevo impulso al cultivo de sorgo y *pennisetum* encuentran resistencia debido al prestigio asociado a los símbolos de modernidad y riqueza monetaria que traen los cultivos comerciales.

Elaboración y conservación de los alimentos

Es en esta área en donde se han producido los avances recientes más espectaculares. En una era en la que se piensa que los problemas de nutrición resultantes de la explosión demográfica pueden ser resueltos mediante la producción de proteínas microbianas (Kapsiotis 1968; de Maeyer 1968), deberíamos rendir homenaje a las tecnologías tradicionales que se utilizan en la preparación de raíces tóxicas como la mandioca, leche de soja, arroz engomado, cerveza de mijo o pan de levadura. Las sociedades industriales han sufrido un cambio absoluto en el ritmo de la oferta de alimentos, sus caracteres estacionales han desaparecido con la introducción de las latas y la refrigeración. Sin embargo, en la mayoría de los países en desarrollo el problema de la conservación del pescado fresco, por ejemplo, continúa siendo uno de los mayores obstáculos para su consumo.

Copyrighted material

Técnicas para el consumo de alimentos

No nos damos cuenta a menudo de la medida en que la disponibilidad de técnicas y utensilios culinarios puede influir en el consumo de alimentos. A principios de siglo, ciertas sociedades del Pacífico no tenían pucheros refractarios y utilizaban técnicas culinarias especiales. (Por ejemplo, se usaban piedras candentes para hacer hervir el agua y se desarrolló el famoso horno polinesio. Estas carencias daban cuenta también del consumo de pescado crudo.) Entre los grupos de marginados que viven en barrios de chabolas, el coste de combustible tiene un efecto definitivo en la elección de los alimentos consumidos por la familia.

Los platos y los utensilios de mesa también influyen en la calidad física de los alimentos. Así en Africa, los alimentos principales deben tener cierta consistencia y temperatura de manera que se los pueda apelmazar en pelotas y mojarlas en la salsa de acompañamiento. Cada sociedad tiene sus propias formas de etiqueta que determinan la manera como una comida se lleva a cabo. En la mayoría de las sociedades tradicionales, es raro encontrar un plato individual para cada miembro de la familia; normalmente la gente come de un mismo plato por categorías de acuerdo con el sexo, la edad u otras situaciones particulares. Esta característica cultural ha permitido a los especialistas en alimentación infantil escribir algunas de sus páginas más dramáticas.

Transporte

Las técnicas de transporte, los medios de comunicación, las relaciones comerciales entre diferentes sociedades, las leyes que regulan las transacciones de alimentos también tienen su impacto en la nutrición. Hoy en día, cuando el transporte rápido hace permanentemente accesible la gama mundial de productos alimentarios a las categorías privilegiadas de las naciones ricas, tendemos a olvidarnos de la importancia que antaño tuvo el tráfico de especias y del rol que jugó en el descubrimiento de nuestro planeta.

En este mismo sentido deberíamos examinar los circuitos comerciales de alimentos que aún se pueden encontrar en muchos países en desarrollo, por ejemplo, las rutas de la nuez de cola, del natrón (sal nativa) y del pescado seco en Africa, y el tráfico de la sal en todo el mundo.

Las diversas organizaciones que asisten a los países en desarrollo y que están interesadas fundamentalmente en el comercio internacional y los ingresos que genera, normalmente tienden a omitir la importancia de los intercambios complementarios regionales o locales.

Copyrighted material

En las áreas urbanas, la mayoría de los centros comerciales se concentran en distritos donde los clientes tienen un alto poder de compra. Razón de más para mejorar el abastecimiento de mercancías de las zonas periféricas, con bajos ingresos y los barrios pobres.

Si abandonamos las influencias tangibles y consideramos las reglas, símbolos e imágenes que caracterizan a cada sociedad, el primer aspecto que debemos tomar en consideración es la actitud general hacia el comer y la buena comida.

Actitud general hacia los alimentos

La mayoría de los especialistas en nutrición que están fascinados por su propia materia nos harían creer que comer es el último objetivo de toda actividad humana. Esto no es así. La mayoría de los programas de educación en la India y el Lejano Oriente tienen que competir con ideologías de la frugalidad, pureza y menosprecio por las funciones biológicas. Muchas de estas ideologías no favorecen un bienestar nutricional científicamente satisfactorio. De la misma manera, la composición de una comida epicúrea francesa es en buena medida desconocida para el turista norteamericano que se siente atraido por un restaurante gastronómico como el "Lasserre".

Alimentación e imagen corporal

La estimación de la buena comida no debería ser considerada solamente en relación al código moral de la sociedad sino también en función de una apariencia física personal aceptable. Muchas sociedades tradicionales africanas valoran el sobrepeso como signo de prosperidad. La burguesía francesa del siglo XIX asociaba una buena barriga con respetabilidad. Hoy en día, las mujeres que van a la moda siguen dietas frugales a efectos de conseguir una silueta que, en la mayoría de las sociedades tradicionales, se consideraría como un símbolo de esterilidad, e incluso podría dar lugar a acusaciones de brujería. La proliferación de los medios audiovisuales en nuestra sociedad ha incrementado sin duda la importancia de la estética física en la selección de los alimentos.

Copyrighted material

Cocina y gastronomía

Los recientes análisis de Lévi-Strauss (1964, 1966, 1968) sobre la mitología de los indios americanos han llamado la atención sobre el valor del código culinario como un sistema organizado. El contraste entre las diferentes técnicas culinarias, y la calidad de los alimentos (crudos, cocidos, descompuestos, etc.) simbolizan las oposiciones fundamentales y son típicos de la estructura de las sociedades. Indudablemente, como dice el autor, "podemos esperar descubrir, para cada caso particular, como el código culinario de una sociedad constituye un lenguaje mediante el cual ésta nos revela inconscientemente su estructura, o quizá nos expone sus contradicciones". (Lévi-Strauss 1968).

En este sentido, la cocina aparece como un proceso de civilización, un proceso que intenta integrar los alimentos silvestres en la cultura y al modificarlos actúa como mediador entre Naturaleza y Cultura, la Sociedad y el Universo.

Originalidad de las gastronomías tradicionales

Desde un punto de vista menos abstracto, en un mundo en el que las sociedades tienden a estandarizarse, el código culinario aparece así como un campo en el que la originalidad de las culturas y subculturas regionales encuentra su refugio.

A pesar del relativamente rudimentario sistema sensorial con el que el hombre ha sido dotado para apreciar la comida; los sentidos bucal, gustativo y olfativo, así como también estimulaciones visuales, forman infinitas combinaciones en las pautas tradicionales de cocina (Leroi-Gourhan 1965: 110).

Algunas formas de cocina, como las que se dan en Africa, acentúan la sensación de saciedad y señalan los diferentes grados de suavidad de las salsas variadas que se sirven con la comida principal. Otras formas de cocina enfatizan más los condimentos. Y aún otras, la japonesa por ejemplo, utilizan un elaborado vocabulario para describir la consistencia de los alimentos: p.e. suave, pegajoso, chicharrón, crujiente, etc. Uno sólo tiene que catar un plato exótico, u observar la reacción de un invitado africano al que se le ha ofrecido un queso "maduro", para darse cuenta de la fuerza de los condicionantes culturales en lo que a la comida se refiere.

Además de los conceptos de alimento y nutriente, tan estimados por los nutricionistas, deberíamos ser conscientes de que los alimentos se consumen mayoritariamente incorporados en platos de diversa complejidad. Complejidad que aumenta cuando se considera que esos platos compuestos se combinan a su vez durante una comida. De ahí los términos de gastronomía diacrónica en Europa, donde los platos se sirven sucesivamente, y gastronomía sincrónica en China, donde se sirven simultáneamente (Lévi-Strauss 1958).

Copyrighted material

Incluso hoy en día, es aún difícil describir sistemáticamente la terminología referente a las características organolépticas de los alimentos y los platos.

Si bien es posible examinar códigos gastronómicos explícitos en la mayoría de las sociedades altamente sofisticadas, en muchos casos nos encontramos limitados a la investigación directa y al análisis de la literatura oral, mitos, cuentos y refranes a efectos de elucidar la teoría culinaria. Aunque esta aproximación puede parecer difícil, se trata sin duda de una tarea preliminar necesaria a la introducción de cambios nutricionales.

Cierto que en la mayoría de los casos se pueden nombrar las características organolépticas de alimentos y platos, pero el vocabulario que se usa para describirlas es aún muy aproximativo, como lo demuestran los recientes experimentos llevados a cabo en Inglaterra por Harper et al., (1968a, 1968b) sobre la terminología y la identificación de los olores. El olfato, que tiene una función de máxima importancia en la elección de la comida, es un sentido meramente pasivo; carecemos de un órgano complementario para emitir símbolos de olores; tampoco podemos manifestarlos en la forma del lenguaje, ni transmitir la sutileza de las percepciones (Leroi-Gourhan 1965: 112). Si ya es difícil nombrar y definir fragancias y olores en un entorno cultural homogéneo, podemos imaginarnos la incerteza a la que nos exponemos cuando se trata de introducir un nuevo alimento en una sociedad de la que se desconoce su código culinario, e incluso a menudo su idioma.

Prohibiciones y tabúes nutricionales

> "El tabú era una ley, una orden o una directiva escrita del sumo sacerdote por la que se decretaba que ciertos objetos eran sagrados o prohibidos. En algunos casos se prohibía tocar ciertos árboles, frutas o peces. En otros casos se sostenía que estos objetos y, más particularmente, personas participaban de la naturaleza de los dioses, y en consecuencia se les aseguraba respeto y veneración". (Moerenhout 1835).

Cuando Moerenhout publicó estas líneas en 1835, a su vuelta de Polinesia, poco se imaginaba cuán popular se iba a convertir el término que estaba definiendo. Cuando consideramos los aspectos socioculturales de la nutrición, nos interesamos en seguida por las restricciones y tabúes alimentarios, e invariablemente aludimos a las poblaciones de brahamanes de la India que prefieren morirse de hambre antes que comer las vacas sagradas que pacen en sus tierras. Esta aproximación, que usa fenómenos negativos, estudiados separadamente y, a menudo, superficialmente, ha contribuido a popularizar la idea del carácter irracional de las sociedades preindustriales, y ha pasado por alto ciertos aspectos esenciales de las prohibiciones alimentarias, restricciones y tabúes.

Copyrighted material

¿Cómo se pueden clasificar las restricciones y tabúes alimentarios? Podemos ofrecer ciertamente una clasificación lógica.

Los podemos clasificar primero de acuerdo con su duración.

Prohibiciones o restricciones permanentes

Se subdividen éstas de acuerdo con el tamaño del grupo que se adhiere a ellas:

Varias sociedades; por ejemplo, las restricciones concernientes al cosumo de cerdo y alcohol en el Oriente Medio.

Para la sociedad entera; por ejemplo, restricciones sobre la carne de vaca en las poblaciones ganaderas.

Un grupo de parentesco en una sociedad determinada (las restricciones totémicas).

Un grupo socioprofesional; por ejemplo, las restricciones relativas a los carniceros en Africa y el Oriente Medio.

Una parte de la sociedad, de acuerdo con el sexo; por ejemplo, las restricciones concernientes a los guerreros y a las mujeres.

Una parte de la sociedad, en base a las condiciones de nacimiento; por ejemplo, restricciones para los gemelos, para el primogénito, para el primero que nace después de varios abortos.

Grupos mágicos y religiosos; por ejemplo, fraternidades, grupos de posesión.

Limitadas a individuos específicos de acuerdo con experiencias personales; por ejemplo, la influencia de los espíritus o algún signo o mensaje recibido procedente de los dioses.

Algunas de estas restricciones individuales se desarrollan en restricciones familiares e invariablemente se convierten en totémicas. Entre los moussey del Chad, por ejemplo, el antepasado fundador de un linaje se enfrentó con un antílope *hippotragus* particularmente temerario en el lugar donde fundó su primer poblado. Desde entonces, la carne de este animal ha estado prohibida para todo el grupo de parentesco.

Prohibiciones o restricciones temporales

Estas afectan a los individuos en períodos críticos de sus ciclos de vida y pueden así subdividirse en restricciones:

• de la mujer en cinta y la madre lactante y el hijo que amamanta;

Copyrighted material

• que acompañan la ablactación y durante la primera infancia, adolescencia y pubertad;
• asociadas con la menstruación, trastornos físicos o psicológicos, luto o viudez;
• conflictos sociales (demandantes, homicidas, etc.);
• ciertos procesos técnicos como la fermentación de la cerveza y la cocción de cerámicas.

Exceptuando aquellas sociedades que se supeditan al vegetarianismo o a la extrema frugalidad, las restricciones permanentes raras veces comportan consecuencias nutricionales habida cuenta que afectan a un número limitado de alimentos. Este no es el caso de las restricciones temporales, que suelen ir en detrimento de los requisitos nutricionales de aquéllos a los que afectan.

Varios factores parecen ser fundamentales en la interpretación de las restricciones y tabúes alimentarios. Aunque constituyen la parte negativa, a veces están determinados por creencias positivas que suelen ser más difíciles de identificar. Costumbres tradicionales se desarrollan en la nutrición, la salud y la organización social a través de estas restricciones y tabúes. Margaret Mead les ha llamado ideología. Dietas y alimentos recomendados son en muchos casos el corolario de la mayoría de las restricciones. Estas se organizan en sistemas coherentes que reflejan los valores sociales, morales y religiosos de la sociedad en cuestión. Tienen que ser interpretadas primero en relación a la cultura en la que se observan, y deben ser explicadas antes que se las juzgue como dañinas o positivamente beneficiosas desde el punto de vista de la cultura occidental. Deberíamos sospechar de generalizaciones que, por ejemplo, tienden a demostrar a través de las prohibiciones alimentarias el egoísmo de los hombres hacia las mujeres, o de los adultos hacia los niños, o de las clases altas hacia las clases bajas. Estas explicaciones reflejan en su mayoría la subjetividad de los observadores.

Una buena ilustración de la relación entre restricciones y creencias dietéticas positivas nos la proporciona el tratamiento de los niños para el sarampión en Africa occidental. En el Senegal, alimentos ricos en proteínas y grasas están restringidos o prohibidos para el niño enfermo. La comida básica que consiste en pasta de mijo apelmazada en pelotas también está prohibida. En su lugar, el niño recibe gachas finas de mijo a las que se añade la pulpa de la fruta del baobab (*Adansonia digitata*). La dieta se mantiene mientras el niño tiene fiebre. Si este régimen se continúa por un período muy largo es evidente que debilita al paciente e incrementa el riesgo de complicaciones pulmonares. Esta práctica, a pesar de lo irracional que nos pueda parecer, se justifica con argumentos tradicionales. Primero, se considera poco aconsejable debilitar a una persona enferma imponiéndole una carga digestiva (de Garine 1962: 243). Segundo, una pelota de mijo, que se come en una salsa picante y con alimentos proteínicos quizá no demasiado frescos, resultaría indigerible.

Copyrighted material

Tercero, el uso de la pulpa del baobab se justifica en base a que proporciona una comida líquida blanca que recuerda la leche de la madre.

Dietas especiales

Muchas restricciones alimentarias se acompañan de regímenes prescritos. Por ejemplo, en el Senegal, la mujer embarazada no debe tomar comidas ni condimentos picantes; se considera que tiene que alimentar a dos personas. Se le concede más tiempo libre; su marido está dispuesto a pagar para la satisfacción de sus "antojos" que, de lo contrario, pueden dar lugar a marcas de nacimiento en el cuerpo del niño que está por nacer. También se le aconseja que consuma leche cuajada, aceite de palma, carne y mantequilla con la comida principal (de Garine 1962: 236).

La ablactación

A menudo se ha llamado la atención sobre lo inadecuado de la dieta durante el destete. En los países en desarrollo, la tradición puede exigir que se separe al hijo de la madre por miedo a que se perjudique un nuevo embarazo o la alimentación de un nuevo recién nacido. Pero esta separación no debe ser total, no sea que el niño acabe extrañando a sus padres. También se teme que el shock derivado de una introducción demasiado rápida del niño en el mundo adulto por medio de su nueva dieta le pueda producir la muerte. Esta es la razón por la que se prohibe la alimentación del niño con leche de una extraña, y de ahí también que sólo pueden hacerse cargo de él los parientes cuya identidad está prescrita por la costumbre. Asimismo, esto nos explica porqué se prohibe a los niños pequeños la ingestión de alimentos que se consideran inadecuados, "demasiado fuertes", o alimentos reservados para los adultos, como el pescado, la carne, las especias y los productos foráneos. Por otra parte, el niño debe consumir alimentos que se parezcan a la leche de la madre, como la leche de animales domésticos o gachas blanqueadas, y la comida inocua desde el punto de vista mágico-religioso. Esta es la razón por la que se pone tanta importancia en los alimentos básicos producidos en el huerto familiar, el "pan de cada día", "don de los dioses", consustancial con el cuerpo humano y no simplemente adecuado, sino también seguro, para el consumo humano.

Copyrighted material

La alimentación y el uso del tiempo

Aparte de las prescripciones alimentarias que se aplican a los sexos y a los diferentes grupos de edad, la distribución de las tareas entre los miembros de la familia tiene una profunda influencia en el régimen dietético.

En las sociedades africanas tradicionales, por ejemplo, los niños hacen uso de una variedad de productos comestibles más amplia que los adultos. Estos últimos consideran no comestible muchos de los insectos, reptiles, roedores y tubérculos silvestres que gustan mucho a los niños. En este sentido, sería interesante comparar la dieta de los muchachos pastores que frecuentan el "bosque", recolectanto alimentos silvestres y cazando pequeños animales, con la de las chicas que se quedan en casa con las mujeres. Podríamos especular que los chicos quizá posean un suplemento (proteínico) cualitativo, mientras que entre las chicas, que siempre están pellizcando de la cocina, sería más bien cuantitativo.

En las sociedades urbanas, el trabajo asalariado y su usurpación del tiempo familiar tiene una profunda influencia en el consumo de alimentos. Existe una separación muy marcada entre los asalariados y los no asalariados. Los primeros tienen que hacer frente a las pautas alimentarias urbanas; normalmente toman sus comidas fuera de casa, en una cafetería o en un restaurante, mientras que los segundos mantienen pautas alimentarias más tradicionales en el hogar.

Alimentos "calientes" y "fríos"

La distinción entre "alimentos calientes y frios" a la que se suele hacer tanta referencia en la literatura contemporánea, representa probablemente un primer paso en la constitución de una ciencia de la nutrición y la dietética. Los alimentos tradicionalmente se consideran "calientes" o "fríos" independientemente de sus cualidades físicas. Puede que haya una relación con situaciones permanentes como el sexo, la edad, o puede que la relación sea con acontecimientos temporales de la vida humana como enfermedades, partos, etc. Estas situaciones se clasifican de manera sistemática, y se autoriza el uso terapéutico de los alimentos correspondientes. Por ejemplo, en el caso de los resfriados de cabeza (*coryza*) tal vez parezca más apropiado consumir alimentos "calientes". En otras circunstancias, limitarse a consumir alimentos "fríos" sería lo más aconsejable. La distinción entre alimentos "calientes" y "fríos" es global; aparece en la mayor parte de los países sudamericanos (Mintz, Myrna y Van Veen 1968, Mazness 1968). También se encuentra en la periferia del Mediterráneo, donde los alimentos sazonados se contrastan con los alimentos insípidos. En Africa, se puede observar en el Sahara (Gast 1968); también puede localizarse en la cocina india, en la malaya, (Wolfe 1963) en las Filipinas,

Copyrighted material

(Jocano 1967). En la cocina china, este concepto se corresponde a la oposición entre dos principios fundamentales, *yang*: caliente, activo y masculino, y *yin*: frio, pasivo, femenino (Anderson y Anderson 1969). Este último contraste se reitera constantemente en los numerosos cultos y modas alimentarias que surgen ahora en los Estados Unidos y que en buena medida encuentran su origen en las filosofías orientales (New y Priest 1967).

La comida como sistema cultural

Resulta muy atractiva la idea de considerar la dicotomía de caliente y frío como una categorización humana universal y fundamental de la que han surgido la mayoría de las teorías culinarias y dietéticas. Los investigadores que han trabajado sobre esta cuestión aconsejan cautela y subrallan la complejidad del problema. En primer lugar, ¿qué es exactamente lo que abarcan los conceptos tradicionales que traducimos por caliente y frio, sazonado e insípido? Nos encontramos otra vez con dificultades para definir términos relacionados con propiedades organolépticas. Cada expresión tiene significados semánticos diferentes y varía de acuerdo con la cultura. En una sociedad, la distinción tal vez se refiera al contraste entre alimentos suaves y alimentos sabrosos, en otra, al contraste entre alimentos cocidos y crudos. Deberíamos notar también que la apreciación de lo caliente o lo frío y el juicio sobre estas cualidades está influido por el sexo, la edad y el grupo social al que la persona pertenece.

Las observaciones que se han hecho sobre los alimentos calientes y fríos permiten reconocer factores subyacentes que nos sería imposible juzgar desde una perspectiva exclusivamente dietética. La presencia de estos conceptos confirma que la nutrición y cocina tradicionales no pueden ser reducidas a simples recetas y costumbres relativas, sino que constituyen sistemas complejos basados en clasificaciones específicas. Aunque la mayoría de las sociedades están de acuerdo en que la comida influye en el cuerpo humano, sólo un análisis cultural más profundo y preciso nos mostraría cómo se concibe esta influencia, que tanto puede ser física como abstracta.

Copyrighted material

La alimentación y lo sobrenatural

La irracionalidad de los comportamientos nutricionales

Es sintomático de las inquietudes actuales en un país tan desarrollado como Suecia, que el tema propuesto para un simposio sobre nutrición fuera el de los cultos alimentarios y el curanderismo nutricional (Swedish Nutrition Foundation 1969). En nuestra propia sociedad, la parte que juega el conocimiento científico de la nutrición en la elección de los alimentos continúa siendo insignificante en comparación con los llamados factores irracionales. Aunque admitan la validez del conocimiento científico, la mayoría de las sociedades también dan importancia a las relaciones simbólicas; las emociones puede que anulen la razón, la lógica rigurosa y la ciencia.

Encuestas recientes llevadas a cabo en Francia por la Sección de Nutrición del Instituto Nacional de la Salud y la Investigación Médica (INSERM) sobre los factores que influyen la selección de alimentos sostienen esta hipótesis. En relación a los nuevos alimentos, se observa "la misma actitud básica; esto es, un sentimiento de inseguridad en vistas al peligro potencial que amenaza la salud de aquéllos de los que la madre se siente responsable... esta actitud reticente no se basa en argumentos bien definidos". Los autores sugieren que se trata de un "mecanismo irracional de defensa del subconsciente" (Claudian, Serville y Trémolières 1969: 1384), y se refieren a los conceptos de "mentalidad arcaica" y "pensamiento prelógico" utilizados por Lévi-Bruhl.

Magia y nutrición

El pensamiento mágico consiste en la búsqueda de una causalidad no-racional para las relaciones simbólicas de causa y efecto. El pensamiento mágico se encuentra en la misma línea que el pensamiento científico en la medida en que intenta canalizar y utilizar la energía esparcida por el universo para fines específicos. Los alimentos y la nutrición han constituido una área especial para el pensamiento mágico. La ingestión de alimentos es un momento ideal para envenenar o para echar un maleficio. La comida está cargada de poder. Si no se usa correctamente puede matar, pero también se puede manipular la comida para obtener ciertos resultados concretos, como en la práctica de la dietética.

Cada sociedad tiene rituales con los que aumentar sus recursos alimentarios, su fuerza, fertilidad o longevidad o, por el contrario, rituales que pueden ocasionar enfermedades y muerte. Mediante la pronunciación de una fórmula o invocación

Copyrighted material

mágica se espera incrementar el volumen de la cosecha -tal estratagema no es más que una forma de rezar-. De esta manera la actividad mental produce un resultado físico. Por ejemplo, si se muele una espiga de trigo, o se realiza un ritual sobre los restos de la comida de un enemigo o sus excrementos se espera destruir su cosecha u ocasionar su muerte. La influencia que se ejerce sobre una parte del individuo puede afectar por completo a todo su ser. Así, para evitar dar a luz a un niño con palatosquisis, las madres de ciertas sociedades evitan el consumo de carne de vaca, ya que las vacas tienen las pezuñas hendidas (Masseyeff, Cambon y Bergeret 1958). Como ya se mencionó anteriormente, hay pueblos que creen que si un niño pequeño recibe líquido desprovisto de todo valor nutritivo pero que se parece a la leche de la madre, el niño estará bien alimentado. Un individuo puede pensar que está actuando de manera efectiva cuando mantiene asociaciones simbólicas, no importa lo inverosímiles que puedan parecer. Casi todos los casos de canibalismo ritual proceden de los principios que acabamos de mencionar. El deseo de asimilar el valor de un enemigo muerto en combate puede llevar al vencedor a comerse, por ejemplo, el corazón o el hígado del héroe.

Aunque los rituales mágicos están desapareciendo de la mayoría de las sociedades contemporáneas, el recuerdo confuso de las relaciones mágicas todavía influye, incluso hoy en día, en la elección de los alimentos.

Religión y nutrición

El sustento y la Bendición Divina

La relación entre el régimen dietético de una sociedad y sus creencias religiosas no es menos importante. A diferencia de lo que sucede con la práctica de la magia, en el caso de la religión ya no hay interés en las manipulaciones activas sino en la aceptación pasiva de las relaciones impuestas divinamente.

La vida de la mayoría de las poblaciones rurales, especialmente aquellas que se encuentran fuera de la órbita de las sociedades industriales, continúa estando estrechamente condicionada por los ritmos climáticos y los fenómenos naturales. Esto es especialmente cierto por lo que concierne a la producción de alimentos. Sería interesante en este contexto trazar paralelismos entre las sociedades rurales europeas y las africanas, seguro que aparecerían muchas características similares.

Independientemente de las diversas técnicas de las que puede disponer una determinada sociedad, es en última instancia el favor divino, la buena o mala suerte, lo que causa que una cosecha llegue a una madurez plena o sea destruida por el granizo. Las cosechas se atribuyen a la magnanimidad de los poderes sobrenatura-

Copyrighted material

les, están estrechamente relacionadas con el ciclo climático. Hay un tiempo para cada cosecha, y para cada comida. Incluso en los países occidentales también puede establecerse una relación de este tipo; aunque por lo que se refiere a la nutrición, los medios de comunicación y los métodos de conservación tienden a sustituir el ritmo de las estaciones por el ciclo de la paga mensual. Es también por la aparición de los alimentos de temporada que muchos residentes urbanos se dan cuenta del paso de las estaciones. Cuando aparecen los vendedores de castañas, el parisino sabe que ha llegado en invierno. En Roma, la llegada de la primavera se señala con el consumo de habas gruesas crudas y saladas, y la desaparición del cordero del menú. De manera parecida, la maduración de las primeras variedades de judías (*vigna unguiculata*) indica a los massa y a los toupouri del Chad el fin de los meses de hambre que acompañan las lluvias.

En buena medida, el período durante el cual se recoge la cosecha y el período en el que se cosume contribuyen al desarrollo de su imagen y simbolismo. El cacahuete fresco está valorado en toda Africa occidental porque anuncia el período de abundancia. Por otra parte, el cultivo a gran escala del arroz encontró fuertes resistencias en el norte del Camerún ya que el arroz silvestre se usaba tradicionalmente sólo como comida de emergencia.

Alimentos rituales

Entre las sociedades tradicionales de países en desarrollo, tal y como sucedía en Europa antes del fin de la última centuria, la mayoría de las operaciones agrícolas están marcadas por rituales. El arroz en el Lejano Oriente, el maíz en Sudamérica, los ñames y los taros en el Pacífico, el sorgo y el pennisetum (mijo de anea) en Africa tropical o el trigo en Europa, todo son comidas básicas que polarizan las actividades religiosas. ¿No se considera el pan símbolo del cuerpo de Cristo y el vino símbolo de su sangre? Las comidas básicas no son únicas en este sentido. Cultivos que crecen con rapidez, y que maduran inmediatamente después de los períodos de escasez, también dan lugar a ceremonias. Este es el caso, por ejemplo, de algunos tipos de mijo (*eleusine coracana*) en el Chad y ciertas variedades del mijo de anea (*pennisetum*) en Nigeria y en el Senegal.

Un mito serere ilustra como se percibe la importancia relativa de los productos de crecimiento rápido y de los alimentos básicos. El mijo *Matye* (*pennisetum pychnostachym*) se dirigió al mijo mbot (*pennisetum gambicum*) que se disponía a marcharse.

-¡Esperame!
-No, no puedo, dice el otro

Copyrighted material

-¿Por qué?
-Porque si te espero mi familia se morirá de hambre, pues yo soy el verdadero cabeza de familia y ellos cuentan conmigo.

El *matye* respondió

-Entonces vete, pero yo seré el que llene los graneros.

El carácter sagrado de los alimentos

En todas las sociedades tradicionales, las autoridades religiosas ofrecen los primeros frutos a las divinidades. La comida, "el don de Dios", está cargada de poder, es sagrada y no se puede consumir por los plebeyos sin pasar antes por un ritual. En Africa occidental, la función principal del sacerdote tradicional es propiciar buenas cosechas mediante sus rezos y sacrificios. El sacerdote realiza una ofrenda de frutos y los consume, de esta manera asegura que la cosecha será provechosa para la comunidad. La comida es sagrada, está cargada de poder, y hay que manipularla con mucho cuidado. Esta es una de las razones por las que en las sociedades rurales las comidas se toman generalmente de modo respetuoso y a menudo en silencio.

Alimentos y cosmología

En la mayoría de las sociedades, una tradición, o una mitología oral o escrita, determina el lugar del hombre en el universo, las relaciones que tiene con los reinos animal o vegetal, y generalmente, los alimentos fundamentales que corresponden a cada uno de los diferentes grupos de la sociedad.

En los mitos de las sociedades preindustriales, se mencionan frecuentemente las relaciones entre el hombre, su carne y su comida básica. En relación a Nueva Caledonia, Maurice Leenhardt (1947) escribió "la calidad de una mujer, de su persona, de su carácter se juzga todavía por la manera como carga un ñame. El ñame requiere la suavidad del trato que necesita un niño... porque el ñame es un objeto humano. Nace de la tierra en la que están enterrados los progenitores y sus restos esparcidos, el ñame es la carne de los antepasados. Se convierte en la carne de los hombres, en su fuerza, en su virilidad".

De acuerdo con un mito originario de los dogon de Mali, las semillas de los ocho cereales básicos se encuentran el las clavículas de cada individuo. Se corres-

Copyrighted material

ponden con los primeros antepasados, con los puntos cardinales, con los elementos naturales, etc. Se combinan para caracterizar cada una de las categorías de la sociedad; gemelos, zurdos, sacerdotes, mujeres con la menstruación, herreros, etc. (Dieterlen 1950).

El universo y el cuerpo humano están interrelacionados; los alimentos rituales tienen la misma naturaleza que el hombre. Más conocido entre nosotros es el sacrificio de Abraham y la comida del cordero de Pascua, que nos sugiere la profunda identidad existente entre el cordero, el hombre y Cristo. Podemos así concebir cuán profunda es la relación con el alimento básico y lo complejo de la red de repercusiones emocionales y de símbolos que se desarrollan. ¿Quien podría concebir que, en un contexto cultural específico, se criticara el alimento básico -el "pan de cada día"- desde un punto de vista nutricional? ¿Como se podría explicar en Africa ecuatorial que los alimentos básicos, la mandioca o las bananas, son alimentos incompletos?

Ofrendas y sacrificios

Así como el poder del más allá se manifiesta al hombre asegurándole sus alimentos básicos, éste a su vez honra a los dioses proporcionándoles ofrendas y sacrificios. Los sacerdotes tradicionales generalmente intentan llamar la atención de las deidades esparciendo semillas o salpicando con la sangre de un animal sacrificado.

No nos proponemos describir aquí los muy intrincados códigos que se establecen para ajustar las ofrendas a la naturaleza y voluntad exacta de los dioses. Una espiga de trigo molida al viento, cerveza de mijo rociada sobre una tumba, un ternero rollizo que se ha degollado y compartido durante una comida de comunión, todo esto nos descubre una de las principales funciones simbólicas de los alimentos, que es la de ser intercambiados, creando de esta manera una alianza a efectos de organizar la Sociedad o el Universo. Del mismo modo que los grupos de parentesco se entremezclan mediante el intercambio de novias, el mundo de los vivos se comunica con el más allá mediante las ofrendas de alimentos.

Alimentos y organización social

Gracias a los ritos agrarios, las ceremonias de acción de gracias y los sacrificios, las sociedades humanas pueden situarse dentro del universo. Los complicados sistemas de prohibiciones alimentarias y dietas prescritas que rigen en la sociedad desempeñan la misma función organizativa, permiten a los individuos adaptarse a

Copyrighted material

sus condiciones cambiantes desde el punto de vista social y metafísico. Es en este sentido que los períodos críticos en el ciclo vital humano, como se han descrito más arriba, ofrecen la oportunidad de desarrollar rituales que tienen por finalidad diferenciar al lactante del niño que ya ha sido destetado, al hombre de la mujer, a las madres fértiles de las hembras post-menopáusicas. En las sociedades en las que se llevan a cabo rituales de iniciación a la pubertad, el nuevo estatus de los jóvenes iniciados normalmente se relaciona con prohibiciones alimentarias y alimentos recomendados, de este modo el iniciado se identifica para siempre como miembro de la sociedad de los adultos.

Categorías sociales y obligaciones alimentarias

Cada sociedad humana tiene una pauta específica, una estructura organizada dentro de la cual los individuos se encuentran enmarañados en una red de lazos, dones y servicios recíprocos. Estas interrelaciones sólo pueden prosperar si existen diferencias complementarias entre los individuos que integran una sociedad determinada; las prohibiciones alimentarias y las dietas especiales contribuyen a proporcionar estas diferencias. En las sociedades donde rige un sistema de castas, como en la India brahamánica y en ciertas sociedades de Africa y de Polinesia, los diversos grupos endogámicos normalmente se diferencian entre sí mediante la adopción de gamas distintivas de prohibiciones alimentarias y se comunican a través de una red de ayuda social y donaciones de alimentos. Entre los wolof del Senegal, los nobles son homenajeados por las clases bajas pero a cambio aquéllos están obligados a contribuir a la alimentación de éstas. Colmados de restricciones religiosas y debiendo siempre demostrar su frugalidad, los nobles tienen a veces una dieta menos satisfactoria que las castas más bajas, las cuales, al ser impuras, tienen la obligación de degollar el ganado y gozan así del privilegio de consumir los tajos más baratos (de Garine 1962: 241).

Mediante la introducción de diferenciaciones en lo que de otro modo sería una red social homogénea pero amorfa, los usos rituales de los alimentos pueden contribuir a establecer distinciones entre los individuos y entre los grupos, que de este modo pueden entablar diálogo y relaciones sociales.

"Dime lo que comes y te diré lo que eres". Este aforismo tiene un significado más profundo de lo que normalmente se cree. Simbolizar las diferencias entre los individuos y grupos, y permitir que funcionen sistemas de reciprocidad, todo esto es ciertamente importante, pero al mismo tiempo, consolidar la comunidad profunda de un grupo mediante sus pautas dietéticas comunes también tiene su trascendencia; esta función ambigua de los alimentos no debería sorprendernos. El consumo de alimentos al nivel familiar nos proporciona un buen ejemplo. En gene-

Copyrighted material

ral, el sustento diario de los miembros de la familia lo proporciona una ración común, pero las diferentes porciones que corresponden a cada uno raras veces serán idénticas. Aparecerán diferencias de acuerdo con el sexo, la edad, la antigüedad, la situación transitoria. De hecho, la hora de comer constituye lo que J.L. Moreno llamó un "sociodrama" que actualiza diariamente, a veces mediante una elaborada etiqueta, el rol social de cada miembro de la familia y permite la comunicación. Los alimentos consumidos son comunes, familiares e inofensivos, en un sentido mágico; sin embargo, cuando se toman a la hora de comer, contribuyen a delimitar la estructura de la familia.

Nutrición y pertenencia cultural

Respetar los tabúes alimentarios, compartir una comida, dar o aceptar alimentos, todo ello son maneras de integrarse en un grupo. En las sociedades preindustriales, sólo los extranjeros, los individuos con enfermedades incurables, aquellos que habían hecho caso omiso de alguna prohibición alimentaria y los que estaban más o menos excomunicados, podían pasarse por alto las prohibiciones alimentarias o las obligaciones nutricionales. Por más humilde que sea un individuo, estará integrado en las redes de la sociedad a la que pertenece mediante los alimentos.

Posesión

Allí donde encontramos rituales de posesión, como en las sociedades que practican el vudú en Africa occidental, el candomblé en Brasil, el zar en Etiopía, etc. cualquiera que esté enfermo y pierda su pertenencia social, o cualquiera que se sienta inseguro en su relaciones sociales, puede adquirir un rol socialmente aceptable por medio de la posesión. Los alimentos rituales, los tabúes y las prohibiciones alimentarias características del espíritu que adopta el poseído contribuyen a reintegrarlo en la organización social.

Matrimonio

Los ritos matrimoniales también ponen de relieve la función socializante y asimilante del consumo de alimentos. Por ejemplo, entre los moussey del Chad, la ceremonia de una boda, que da por terminado un largo período recíproco de dona-

Copyrighted material

ciones y contradonaciones entre las familias, está marcada por una comida ritual. Esta comida se toma en común con los "parientes políticos", y su preparación es tradicionalmente responsabilidad de la madre de la novia. Luego, cuando la novia llega a la casa de su esposo, otra comida ritual marca su llegada y neutraliza los elementos nocivos de la comida "extraña" que de ahora en adelante deberá consumir en su nueva casa. Ya más tarde, cuando haya probado su fertilidad, podrá la novia tener su propia cocina.

Xenofobia nutricional

Hay innumerable prácticas que tiene por finalidad evitar el envenenamiento, los maleficios o la ingestión imprudente de una comida extraña impropia o perjudicial. En los sistemas adivinatorios del norte del Camerún, los suelos extraños y los alimentos que producen se cuentan entre los signos más claramente nocivos. En muchas ciudades africanas, los habitantes rurales jamás comen en los restaurantes por miedo a los maleficios.

La xenofobia alimentaria parece estar profundamente enraizada en la mente colectiva de la mayoría de las sociedades. El ridículo nutricional ("esa gente no comen como nosotros") contribuye tanto como la linguística, la tecnología o la organización social o religiosa a determinar las fronteras geográficas de una cultura.

Nutrición y sexualidad

Numerosos autores insisten en la relación existente entre la mujer y la comida, su función de madre que alimenta y de cocinera. Algunos han puesto de relieve el paralelismo entre la alimentación y la sexualidad, los tabúes alimentarios y los tabúes sexuales. Es desde esta perspectiva que Makarius y Makarius (1961) podían hablar de la comensalidad nutricional o de la exogamia. "El concepto de consanguinidad, sobre el que se erige el sistema exogámico, no solamente está basado en la noción de filiación común sino también en un segundo elemento de igual o mayor importancia que surge del concepto de hábitos alimentarios comunes".

Los massa del Camerún ilustran esta proposición. Ciertos rituales tienen por finalidad acostumbrar al extranjero al consumo de los alimentos producidos en la comunidad que lo ha adoptado. Ahora bien, una vez ha asimilado el modelo nutricional, se le aconseja que no se case dentro de la comunidad que lo ha acogido. Esto explica porqué los inmigrantes raras veces se casan dentro del grupo que les recibe (de Garine 1964: 50).

Copyrighted material

Dentro del entorno social, costumbres nutricionales similares a las costumbres matrimoniales contribuyen a identificar tres grupos. El primero lo integran aquellos con los que uno come habitualmente, pero con los que está prohibido el matrimonio y a los que se debe ayuda nutricional. El segundo lo integran los "extranjeros", que suelen ser enemigos que se alimentan de manera totalmente distinta, a quienes no se reconoce como "humanos" y con quienes por tanto uno no se puede casar. El tercero lo integran las personas normalmente más estrechamente relacionadas con las que se aceptan ciertas relaciones, con quienes ocasionalmente se puede compartir una comida y con los que se permite el matrimonio.

Igual que con la comida familiar, el consumo de alimentos crea un clima favorable para la comunicación entre los hombres debido al hecho que los reune físicamente. Ahora que las comidas se consumen fuera de casa, generalmente en el bar o en la fábrica, cabría perguntarse por las consecuencias de esta nueva evolución que despoja la comida de su función de catalizador de relaciones entre los individuos (Claudian y Trémolières 1969).

Intercambio y donación de alimentos. La comida como recurso social

No es una casualidad que la mayoría de las ocasiones sociales y religiosas que marcan los ciclos vitales de individuos y comunidades estén acompañadas de comidas festivas. De esta manera, además de facilitar la interacción social, se crean lazos sociales entre los miembros que toman parte.

El don

Quedó sobradamente demostrado en el famoso ensayo de Mauss (1950) sobre el don que una ofrenda, especialmente de comida, tiene por objetivo el establecimiento de lazos sociales que se constituyen en una red de obligaciones entre individuos y grupos. La idea del don o del intercambio en las sociedades tradicionales contrasta con los ideales económicos modernos que fomentan la capitalización de las riquezas en vez de su redistribución en un flujo constante. Como ilustra un texto védico citado por Mauss (1950: 244) "La comida que se da es comida que volverá al donante en este mundo; también será comida para él en el más allá". Anna, la personificación divina de la comida, proclamó los siguientes versos: "Para aquél que, sin darme a los dioses, a los antepasados de la familia, a sus sirvientes y a sus invitados, me consume y (por tanto) en su locura, traga veneno; yo soy su muerte".

Copyrighted material

Compartir es lo natural en lo que a la comida se refiere; no compartir la comida con otra gente supone "matar su esencia y destruirla para uno mismo y para los demás".

No deberíamos concluir que el don y el intercambio de alimentos tienen siempre un objetivo puramente desinteresado.

Alimentación y economía

Consumo ostentoso

Tenemos un gran número de descripciones de fiestas que acompañan la vida social de grupos e individuos. Estas manifestaciones presentan mayoritariamente un carácter agonístico. Cada grupo trata de afirmar su superioridad económica y de impresionar a los otros invitados presentes. La ocasión puede ser la de las comidas que se ofrecen en los bautizos y bodas en áreas de la Europa rural, o el complejo sistema de invitaciones que deben ser aceptadas y luego devueltas, ya sea en casa o en un restaurante. Un desayuno de boda en Normandía es difícilmente superado por las fiestas que acompañan las bodas en la mayoría de las sociedades de los países en desarrollo.

Las ceremonias de competencia económica conocidas como Potlatch fueron descritas por primera vez entre las sociedades tradicionales más prósperas de la costa oeste de América del Norte. Los jefes de esas sociedades se invitaban los unos a los otros a las ceremonias con el objetivo de exceder al grupo invitado. Estas ceremonias iban acompañadas de un fantástico despilfarro de objetos simbólicamente valiosos y de comida. Su finalidad era mostrar la riqueza del anfitrión y la inferioridad del invitado que no podía corresponder una invitación de tal magnificencia (Mauss 1950: 194). Ceremonias de este tipo pueden observarse en formas menos espectaculares en la mayoría de las sociedades rurales, por ejemplo, entre los pilou y los sagali de Oceanía, y los malaki de Africa. Celebraciones relacionadas con la comercialización de los cacahuetes, del algodón, del café o del cacao son empresas muy costosas que contribuyen a disminuir los ingresos monetarios anuales de los campesinos.

Alimentación y prestigio económico

La cantidad y cualidad de los alimentos siempre han sido indicadores del estatus socioeconómico de los consumidores. Entre los massa del Camerún, las vacas, que se intercambian por esposas, son el artículo más valioso. Se acepta, sin embar-

Copyrighted material

go, que se retiren de las transacciones matrimoniales durante ciertos períodos del año. Esto permite la organización del engorde ritual en el que participan los hombres jóvenes de la comunidad, los gourouna. Viven cerca de la manada; no trabajan, pero se dan a un abundante consumo de gachas de sorgo y leche que incluso malgastan haciendo cosméticos. Con un maquillaje hecho de gachas y de leche cuajada, los jóvenes desfilan, danzan y luchan, durante las celebraciones que marcan la estación seca. Todos disfrutan de su belleza, pero su principal función social es centrar la atención en la riqueza del grupo que hizo posible el engorde ritual (de Garine 1964: 205).

Aunque se ha subrallado la homogeneidad de la dieta en las sociedades tradicionales, es posible que aparezcan diferencias considerables entre grupos familiares. Esto puede corresponderse no sólo con el origen social y el tamaño, sino también con el estatus económico.

Mientras que la mayoría de los toupouri consumen grandes cantidades de sorgo como alimento básico, algunos grupos familiares tienen dificultades en conseguir una dieta adecuada. Su consumo diario de alimentos contiene menos proteínas animales que el de los jefes administrativos de la tribu. Estas familias puede que estén en desventaja debido a que no disponen de una fuerza de trabajo adecuada, a que residen en el área desde hace poco o a que descienden de familias de esclavos. Tienen que soportar un período anual de escasez a diferencia de los jefes, que poseen excedentes de sorgo que pueden convertir en cerveza o trocar por otros alimentos. Aunque la igualdad puede estar asegurada en las sociedades dotadas de una tecnología simple, éste no es el caso en las sociedades que poseen un sistema sociopolítico más complejo.

A pesar de que el alimento básico sea el mismo para todos, no todo el mundo tiene las mismas posibilidades de obtenerlo. Al fin y al cabo, de acuerdo con Hardouin de Perefixe (1662), no fue hasta el siglo XVII en Francia que la política social de Enrique IV le permitió convertir en realidad su sueño de "que no deberá haber ningún trabajador en su Reino tan pobre que no pueda tener un pollo hervido para su comida del domingo".

Desde el punto de vista cualitativo, los recursos económicos y el conjunto de prohibiciones y prescripciones son responsables de diferencias adicionales en las pautas alimentarias. Los tabúes nutricionales polinesios tienden a mantener estatus más bien religiosos que socioeconómicos. Muchos factores contribuyen en grados distintos a simbolizar las diferencias económicas: la densidad de la red de parientes, el número de esposas, los recursos laborales, así como también los regímenes dietéticos. Sin embargo, en las sociedades tradicionales, la utilización de los recursos alimentarios para indicar el estatus socioeconómico no es contínua. Sólo mediante celebraciones, durante fiestas reguladas por el ciclo ritual, o durante los períodos de escasez, los grupos hacen uso de sus recursos alimentarios para adquirir prestigio y fomentar su estatus.

Copyrighted material

Alimentación y clases sociales

La introducción de una economía monetarizada ha contribuido en gran medida a la promoción del buen comer como signo externo de riqueza y símbolo de estatus socioeconómico. Podría incluso decirse que es la marca de una clase social. En este sentido Burnett (1966) definió a los "ricos" en Inglaterra alrededor de 1851 como aquéllos que "tienen ciertas posibilidades de escoger sus alimentos". Para ellos, una invitación para una cena constituía un símbolo de estatus, en la medida en que era la última comida del día y tenía una mayor importancia.

A diferencia de las sociedades en las que el consumo de alimentos estaba profundamente influido por el ciclo de las estaciones y en las que la riqueza económica se mostraba mediante fiestas tradicionales ocasionales, nuestra moderna sociedad ha sustituido todo eso por una dieta que ya no depende de las fluctuaciones estacionales y que básicamente está en función de los recursos económicos y financieros, de los cuales se convierte finalmente en un símbolo.

De manera similar, por lo que respecta a las sociedades rurales de los Estados Unidos, se ha dicho que los "granjeros piensan su estatus principalmente en términos de lo que comen... una falta cuantitativa de comida se considera muy vergonzosa" (West 1945). El prestigio que se concede a los alimentos como símbolo de estatus socioeconómico ha tendido ciertamente a prevalecer sobre otros valores simbólicos en la sociedad industrial, donde el acento se pone en los bienes materiales, en la riqueza monetaria y la competencia económica.

Ahora bien, este no es el caso para todas las sociedades, incluso en la sociedad occidental tradicional el consumo ostentoso de riqueza material y de comida se enfrenta con las reacciones que resultan de otras escalas de valores, como "atestigua la sorna con la que se trata a los *nouveaux riches*". Si contrastamos los alimentos autoproducidos con los alimentos comprados, los alimentos caros con los baratos, los alimentos que se ofrecen a los invitados con los que se consumen en períodos de escasez alimentaria y de recursos monetarios limitados, nos damos cuenta que el modelo cultural de lo que es "apropiado" resulta de una confrontación entre el estatus socioeconómico recientemente conseguido y la escala de valores tradicionalmente adquirida. Al lado de los alimentos caros, que han sido probados científicamente y que son nutricionalmente adecuados, sobrevive la nostalgia por lo fresco, por los alimentos sanos y naturales producidos en la granja y preparados por el ama de casa de acuerdo con viejas recetas.

Copyrighted material

Ingreso y consumo de alimentos

No puede negarse qué en un mundo cada vez más estandarizado, el ingreso monetario se convierte en una importante variable explicativa de la evolución del comportamiento nutricional. Ahora bien, los autores del World Indicative Plan para el desarrollo de la agricultura (Food and Agriculture Organization 1969: 547) sugieren en su estudio que el ingreso no da cuenta de más de un 30 por ciento de la variación en los gastos totales en alimentación. Esta proporción parece bastante baja. Si aceptamos la hipótesis de una evolución lineal de la economía mundial, básicamente influida por los modelos culturales que tienen su origen en la sociedad industrial occidental, no cabe duda de que ciertas características intrínsecas de la dieta pueden inhibir las ventajas potenciales de un aumento en el ingreso monetario. Este aumento depende, en buena medida, de la existencia de una economía de subsistencia y de su capacidad para permanecer por debajo del nivel de las transacciones monetarias. La economía de subsistencia pronto desaparecerá y el concepto de sociedad primitiva, que sobrevive en un régimen de autarquía total, es hoy en día puramente teórico. Dentro de esta tendencia general hacia la monetarización de la economía, podemos identificar unas cuantas pautas comunes. Por lo que se refiere a los modelos dietéticos, el aumento en el ingreso monetario se traduce en un considerable aumento en la proporción de las calorías que provienen de las grasas y en una disminución de las que provienen de los hidratos de carbono (una disminución en el consumo de alimentos básicos feculentos puede ir acompañada de un aumento en el consumo de azúcares). Finalmente, hay la tendencia al aumento de la proporción de calorías proporcionadas por la proteínas animales (Food and Agriculture Organization 1969: 558).

Ahora bien, las características estructurales de ciertas dietas que están profundamente influidas por factores socioculturales, también afectan la hipótesis de un desarrollo uniforme a nivel mundial. Japón es el mejor ejemplo. A pesar de que el arroz constituye la principal fuente de proteínas, la dieta presenta un alto porcentaje de calorías derivadas de las proteínas (Porcentaje de calorías proteínicas = 12,4)[1]. Esto ha ocurrido de una parte porque el trigo ha sustituido parcialmente el arroz, por un alto consumo de productos animales y de legumbres, mientras que al mismo tiempo el consumo de azúcares y grasas se mantiene considerablemente bajo (Food and Agriculture Organization 1969: 553; Shindo Seiji 1968).

Mucho más seguro es sin duda considerar el desarrollo en el contexto nacional; podemos sugerir entonces que, en un marco cultural homogéneo, el crecimien-

1. Porcentaje de calorías proteínicas = Proteinas (g) x 4 x 100 / Calorías totales.

Copyrighted material

to del ingreso monetario hace más accesible la pauta alimentaria mejor valorada por la sociedad en un estadio determinado de su evolución. Deberíamos advertir, sin embargo, que de acuerdo con la ley de Engel esto puede dar lugar a un descenso de la importancia de la suma gastada en comprar alimentos en relación a otro tipo de compras, pero puede resultar también en un aumento de su valor monetario. La correlación entre el ingreso monetario y la estructura del sistema dietético adquiere su máxima importancia si se comparan los diferentes estratos socioeconómicos dentro de un mismo país y no diferentes países unos con otros.

Es evidente que unos ingresos elevados no dan lugar necesariamente a una dieta equilibrada; para corroborarlo no tenemos más que señalar la fecuencia de las efermedades cardiovasculares, la diabetes y la obesidad en los países "más ricos" (Passmore 1967). Ahora bien, en todas las partes del mundo, son siempre las clases socioeconómicas más privilegiadas las que tienen el mejor potencial para llevar a cabo el modelo nutricional ideal característico de una sociedad determinada. De acuerdo con encuestas recientes realizadas por el INSERM en Francia, "después del gusto -un concepto difícil de definir pero que tiene un papel muy importante en la elección de alimentos, (46,5 por ciento de todos los casos), el precio aparece como el factor determinante en un 20,6 por ciento de los casos y puede que llegue hasta el 30 por ciento entre las categorías menos privilegiadas como los trabajadores, y un 30,5 por ciento entre las familias numerosas (Claudian, Seriville y Tremoliéres 1969: 1296). Esta observación sería pertinente también para los países en desarrollo que se acercan al estadio del despegue económico. Por otra parte, tenemos que ser conscientes de la existencia de una influencia suplementaria que aparece cuando se pasa de una economía autosuficiente simple pero familiar a una economía monetaria. Esta transición puede ser deseada pero puede ser también incontrolada y dar lugar a aspectos no siempre positivos. En un mundo cada vez más urbanizado, la transición a una economía monetaria puede agravar las desigualdades dietéticas. "El deseo de obtener alimentos prestigiosos, la competencia entre alimentos y otros bienes lleva a la masa de individuos recién urbanizados y con empleos precarios a improvisaciones dietéticas que tienden a alterar el frágil equilibrio de las dietas tradicionales" (Food and Agriculture Organization 1969: 568).

En vista de las presiones demográficas, la monetarización de la economía y las limitaciones de futuros abastecimientos, especialmente de productos animales, nos damos cuenta que los modelos culturales que han surgido de la sociedad capitalista industrial continúan extendiéndose. Es difícil ver cómo las determinaciones de las rentas monetarias pueden no tener una influencia predominante sobre el consumo de alimentos.

Copyrighted material

Conclusiones

Originalidad de la influencia de factores socioculturales

En las páginas precedentes, hemos intentado penetrar en la multiplicidad de las conexiones que existen entre el consumo de alimentos y otras áreas de la cultura. ¿Significa esto que todas esas relaciones tienen la misma importancia en todas las sociedades? Evidentemente que no. Nadie en nuestra sociedad occidental afirmaría que las creencias religiosas tienen una influencia primaria en el consumo de alimentos; sin embargo, así sucede con ciertas castas de la India.

¿Podemos mantener, como nos quieren hacer creer ciertos planificadores, que los ingresos monetarios constituyen el único factor a tener en cuenta en la evolución de la dieta en los países en desarrollo? De ninguna manera. Nos encontramos constantemente con nuevas y complejas situaciones, combinaciones de factores, una jerarquía de determinismos que pueden ejercer su influencia sobre la dieta. En cada caso, el observador, además de considerar como racional y representativo de la "naturaleza humana" sólo aquello con lo que está personalmente familiarizado, tiene que evitar la proyección inconsciente de la subjetividad de su propia cultura sobre la que está estudiando.

Sectores de la cultura que es necesario analizar

¿Qué debemos analizar para arrojar un poco de luz sobre los factores socioculturales que subyacen a los hábitos alimentarios?

Parece que deberíamos responder: "Todo". Lo ideal sería escudriñar las distintas áreas y sistemas que conforman la cultura e identificar aquellos aspectos que son pertinentes a la alimentación y a la nutrición (National Research Council 1943 y 1945; Mead 1964; Burgess y Dean 1964; Yudkin y McKenzie 1965; Ritchie 1967; Fathauer 1960; Van Schaik y Théodore 1964).

Esto es prácticamente imposible; cuesta imaginarse a los planificadores, especialistas en nutrición, sanidad o educación en economía doméstica convertidos en antropólogos y dedicando varios años al estudio de un grupo muy limitado de gente. Por otra parte, no sería en absoluto descabellado que en la planificación de proyectos de desarrollo económico y social se consultara a especialistas que tienen conocimiento directo de los problemas exactos *in situ* que hay que resolver. Es muy preocupante ver la poca referencia que se hace a la documentación existente, lo poco que se consulta a los especialistas en ciencias humanas, excepto para confirmar decisiones técnicas que ya se han tomado.

Copyrighted material

En muchos casos, no será posible utilizar un especialista para analizar el contexto sociocultural del consumo de alimentos. ¿Cual sería entonces el mínimo que debería examinarse? Sugerimos los siguientes sectores.

Sectores marginales en el campo de la alimentación y de la nutrición

La consideración de estos sectores nos permitirá situar el consumo de alimentos en el entorno sociocultural general y nos ayudará a determinar los campos que deberían estudiarse con detalle.

Determinación de la entidad cultural básica

Los grupos pequeños (clubes de mujeres, líderes, etc.) con los que suelen tratar los especialistas en desarrollo comunitario, así como la amplia amalgama nacional de la que se ocupan los economistas, no constituyen entidades satisfactorias. Las subculturas regionales parecerían ser, por tanto, un nivel razonable por el que empezar el análisis. En los países industrializados en donde la comunicación y la tecnología han alcanzado un nivel alto, podemos asumir la existencia de un comportamiento homogéneo. Este no es el caso de los países en desarrollo donde las diferencias regionales son todavía muy marcadas. Allí, las rupturas ecológicas parecerían ser más válidas que las rupturas políticas. La idea de un "consumidor medio" en el Camerún o en el Brasil no es más que una abstracción, cuya utilidad variará de acuerdo con los objetivos que se persiguen.

Organización social

Un análisis de la organización social mostrará la jerarquía de individuos y grupos que integran la sociedad. Esto nos permitirá detectar aquellos grupos o individuos cuyo comportamiento es considerado como modelo nutricional.

La familia y la organización doméstica también tendrán que ser estudiadas. Aquí debería incluirse el estatus y los roles individuales de los miembros del grupo básico (hombres, mujeres, adultos, ancianos, niños, cabezas de familia, huéspedes habituales o invitados, sean o no parientes). También se debería considerar la distribución de tareas a los miembros del grupo y el horario de cada miembro del grupo.

Copyrighted material

Presupuestos familiares

Un estudio de los presupuestos familiares en relación a los gastos en alimentación permitirá descubrir la ideología general subyacente a los ingresos y ahorros y su prestigio.

Estas áreas son imprescindibles para la identificación de las escalas de valores que rigen en la sociedad; valores que normalmente están en conflicto (pérdida de prestigio por seguir las viejas tradiciones que contrasta con el prestigio que se adquiere por la búsqueda del progreso en la vida moderna). Sin embargo, normalmente se puede determinar qué sistema de valores tiene mayor importancia en una área determinada.

Sectores más directamente relacionados con la nutrición y la alimentación

Estos sectores necesitarán de un análisis más refinado que lo que hemos dicho hasta ahora. A menudo nos olvidamos de la diferencia existente entre *el comportamiento de la vida real* que debe ser estudiado mediante la observación directa, *la imagen* que la gente tiene de su propio comportamiento y sus *opiniones* que normalmente se obtienen mediante cuestionarios y entrevistas. Recordemos pues que si bien los dos últimos aspectos juegan un papel importante en la explicación de las motivaciones, no siempre son relevantes en lo que concierne al comportamiento real.

Nos limitaremos aquí a un resumen de las áreas principales que deberían ser estudiadas y que han sido mencionadas anteriormente. Primero las técnicas, incluyendo la producción, almacenamiento, distribución, comercialización y elaboración de los alimentos, gastronomía y preparación de las comidas. La segunda área se refiere al consumo de los alimentos e incluye el estudio de sus fluctuaciones estacionales, el ritmo de los ingresos monetarios, si las comidas son ordinarias o especiales, consumidas en casa o fuera. Finalmente, los resultados deberían evaluarse de acuerdo con el sexo, la edad y el estatus de cada categoría de individuos.

Debería hacerse un estudio de la ideología alimentaria y de las teorías implicadas que subyacen al comportamiento que pueden inferirse de las opiniones individuales. Otras áreas incluyen los conceptos dietéticos y terapéuticos en relación a los alimentos, los usos rituales de los alimentos, las referencias comunes y las aversiones, y las dietas de prestigio.

En muchos casos, será necesario innovar, construir una metodología efectiva especial, elaborar cuestionarios adaptados a situaciones concretas. Las encuestas clásicas sobre el consumo de alimentos ya sea por el método de balance o de peso, puede que no revelen los factores socioculturales subyacentes al comportamiento

Copyrighted material

alimentario. Son de agradecer los esfuerzos recientes para conseguir una visión más realista del comportamiento alimentario y elaborar una técnica que permita identificar los componentes de cada categoría de individuos en la familia (Cresta 1970).

Las encuestas clásicas se centran en las comidas que se toman en casa y puede que no consideren adecuadamente el consumo de alimentos fuera de casa; por ejemplo, frutas silvestres que se recogen del campo, invitaciones para comer o cenar, comidas que se consumen en bares o cantinas. Las encuestas clásicas tienen por objetivo determinar el consumo medio del consumidor medio y eliminan por no ser representativas comidas que salen de lo ordinario. El análisis de fiestas sociales o religiosas es necesario si queremos descubrir los factores socioculturales que influyen en el comportamiento.

Modelo dinámico de comportamiento dietético

¿Cual será el resultado final? Una vez tenemos los datos debidamente analizados, las conclusiones que se derivan pueden por supuesto contribuir a investigaciones fundamentales, pero su objetivo principal es incrementar la eficacia de los proyectos de desarrollo y programas de alimentación y nutrición.

El análisis final debe presentar un esquema contrastado o incluso cabría decir una caricatura de la situación, delimitando los problemas principales, las alternativas fundamentales, las clasificaciones implícitas y las escalas de valores que influyen en el comportamiento alimentario y los obstáculos más notorios al desarrollo. No hace falta que el documento final sea muy extenso, debería ir simplemente al grano, incluso si se limita a una indicación clara de lo que hay que evitar.

Passim y Bennett (1943) mantienen que "un mero catálogo sirve de muy poco para entender las pautas dietéticas". Estos autores proponen la distinción de tres grados de acuerdo con la frecuencia y la importancia que se da a los alimentos.

Primero, alimentos que son universales, regulares, básicos, importantes y consistentes, y que se puede decir que constituyen la "dieta central". Segundo, alimentos de consumo extendido pero no universal que son más variables en su uso y en su forma, y que son menos importantes emocionalmente; a éstos se les podría llamar "núcleo secundario". Finalmente, alimentos que podríamos clasificar de "periféricos", se trata de los menos comunes, los que se consumen con menor frecuencia y que son característicos de individuos más que de grupos.

Desde una perspectiva similar, Jelliffe (1967) propone distinguir entre lo que él llama "alimentos super culturales, alimentos de prestigio, alimentos relacionados con la imagen del cuerpo, alimentos relacionados con la magia simpática y alimentos que proporcionan ventajas fisiológicas conocidas". Allí donde resulte médicamente necesario o comercialmente beneficioso cambiar el comportamiento nutri-

Copyrighted material

cional, puede ser de ayuda el uso de este tipo de clasificación, siempre que concuerde con los hechos observados.

El dinamismo de las prácticas alimentarias

Los hábitos alimentarios de una sociedad, que se desarrollan en una red de interacciones y se adquieren a una temprana edad, están sujetos a una constante evolución (National Research Council 1943; Ritchie 1967; Mead 1955; Sai 1966; Foster 1962; Dubey 1968). Cambios espontáneos pueden observarse en cualquier momento y en cualquier sitio. Muchas comidas básicas que actualmente son socialmente estimadas y que se incluyen en rituales religiosos, son de origen foráneo. Por ejemplo, la patata de origen sudamericano se consume en Europa; la mandioca y el maíz, también de origen americano, se consumen diariamente en las selvas africanas. Más recientemente, las habas de soja han tenido una buena aceptación en Norteamérica. Se observa frecuentemente en muchos lugares aceptaciones súbitas y a menudo nutricionalmente incongruentes de la coca-cola, el pan blanco y el arroz fino por parte de las poblaciones urbanas. Los especialistas en nutrición censuran el aumento generalizado del consumo de comidas y bebidas endulzadas que pueden ser agradables al paladar pero que compiten con alimentos más importantes nutricionalmente como la carne o las frutas (Yudkin y McKenzie 1965: 19).

Por otra parte, hay una larga lista de intentos frustrados de mejorar la calidad de la dieta ya sea mediante alimentos convencionales o alimentos nuevos, dirigidos a los grupos más vulnerables o a poblaciones enteras.

Las posibilidades para la acción

No pretendemos profundizar en los detalles de las técnicas comunes que se utilizan para promover cambios en el comportamiento alimentario. Bastará con mencionar que hay dos líneas de pensamiento principales.

La primera se conoce come escuela educacional (Ritchie 1967). Mediante técnicas extrapoladas de la educación o del desarrollo comunitario, su objetivo es informar, crear un estado de consciencia, educar y estimular cambios enfocados a una mejora nutricional. Estos principios se aplican en programas de higiene, de educación nutricional, economía doméstica, y tienen por finalidad introducir los principios de una dieta equilibrada y producir mejoras específicas en una situación local. Algunos se limitan a los aspectos del consumo, otros, como los programas de nutrición aplicados, incluyen la producción de alimentos. Estos programas educa-

Copyrighted material

cionales pueden ser independientes o pueden estar integrados en programas más amplios como los de desarrollo comunitario. También pueden estar asociados con programas de alimentación de grupo (Teulon 1966), y pueden estar dirigidos a ciertos grupos de individuos o a la sociedad entera que se intenta educar. Los programas se desarrollan en la comunidad, en la escuela y en el trabajo. La mayoría utilizan técnicas de enseñanza directa y funcionan dentro del marco de grupos de tamaño reducido como escuelas, clubes o grupos de discusión. Suelen utilizar aproximaciones sutiles, a menudo hechas a la medida de una situación concreta, y se aplican normalmente a pequeños grupos.

Los programas pueden ser de larga duración a efectos de obtener resultados permanentes que, en definitiva, se integrarán en la cultura y se transmitirán de generación en generación. Bajo la égida de rigurosos principios éticos, su objetivo es un objetivo científico; ajenos a todo tipo de compromiso político o financiero, rechazan cualquier medio que les pueda parecer impropio. Se concentran en programas y grupos piloto localizados que luego esperan extender gradualmente.

Puesto que su intención se concreta en una acción de largo alcance, es difícil que reciban sanciones positivas o negativas. La evaluaciones suelen incidir en la introducción de cambios en el conocimiento y las opiniones más que en el comportamiento real.

Contrastando con todo esto tenemos la segunda línea de pensamiento, que podríamos denominar la escuela promocional (Yudkin y McKenzie 1965: 74; Mckenzie 1967; Wilkie 1968).

Los seguidores de esta escuela se limitan estrictamente a facilitar a las organizaciones que desean promocionar el bienestar nutricional, técnicas que han demostrado su efectividad en el mundo de los negocios en sociedades industriales. Puede que no se permita la interferencia de consideraciones éticas en el desarrollo de este tipo de operaciones comerciales. Una vez las autoridades competentes han identificado el estatus nutricional de los grupos, la escuela promocional tiene por finalidad la elaboración, la venta y la aceptación de los productos, cuyo consumo se considera necesario para mantener o mejorar la nutrición de la población. Utiliza esencialmente las técnicas de la publicidad y de la comunicación de masas, sus criterios son la efectividad más que la elegancia.

Las acciones que se toman se dirigen principalmente al consumidor y los esfuerzos se centran en un producto específico. A diferencia de la escuela educacional, aquí no hay ningún interés en la producción de cambios permanentes en los conceptos nutricionales, que en última instancia podrían transmitirse a las generaciones futuras. La escuela promocional intenta vender un producto eficaz al mayor número posible de consumidores durante tanto tiempo como sea posible; los efectos marginales importan poco. Como sucede en el resto del mundo comercial, los resultados obtenidos (es decir, el aumento en el consumo del producto) pueden juzgarse rápida y objetivamente.

Copyrighted material

De hecho, las dos escuelas tienen objetivos distintos y separados y las disputas entre sus adherentes parecen carecer de sentido. Algunos intentos recientes tratan de combinar sus características positivas. Por ejemplo, actualmente en la educación de los consumidores, los profesores pueden utilizar técnicas de comunicación de masas que han sido elaboradas por publicistas (Fewster 1970).

Desgraciadamente, el desarrollo de las aproximaciones y técnicas se hace tanto por un sistema empírico meramente de tanteo como por la acumulación sistemática de las experiencias del pasado.

Limitaciones de la metodología

Los éxitos y los fracasos tienen un punto en común, a saber, que es casi imposible determinar sus causas exactas (Yudkin y McKenzie 1965: 141). La diversidad cultural es sólo una de las razones que lleva a la aceptación o al rechazo en el comportamiento dietético. Estudios en nuestra propia sociedad, llevados a cabo por especialistas en relaciones públicas y márqueting, indican que a menudo se necesita poner en el mercado cientos de productos a efectos de asegurar el éxito comercial de unos pocos. Ni siquiera cuando un producto ha tenido un éxito definitivo es fácil aislar el factor que determinó la elección del público. No hay nada extraño en esto si consideramos el número de factores interdependientes que deberían ser tenidos en cuenta. Si bien es cierto que la responsabilidad por el fracaso no está sólamente en la naturaleza de los hechos. A pesar de la cobertura pseudo-científica de muchas campañas publicitarias e innumerables reuniones sobre los problemas de la planificación y la evaluación de los programas educacionales en nutrición (Food and Agriculture Organization 1966), una colección sistemática de hechos raras veces permite la comparación entre dos situaciones exitosas. Tampoco nos permite la identificación de factores comunes que puedan ser extrapolados.

Cuando ha tenido lugar un cambio, nos econtramos con un proceso complejo que debe ser interpretado en relación con los problemas locales y los numerosos factores socioculturales que a menudo son difíciles de describir.

En las zonas donde se cultiva arroz en el norte del Camerún, la producción y el consumo de arroz no era bien aceptada por los grupos no islámicos debido a diversas razones. Primero, por la manera autoritaria con la que se solía introducir, y segundo, por su identificación con la imagen tradicional del arroz silvestre que se utilizaba como comida de emergencia. Sin embargo, la población animista no islámica se sentía fuertemente atraida por la forma de vida de sus vecinos, los grupos islámicos que disfrutaban de un estatus superior. Fue finalmente gracias a la estima por el arroz de las poblaciones islámicas, que lo compraban clandestinamente a los

Copyrighted material

productores, que los otros empezaron a consumirlo y a apreciarlo del mismo modo que adoptaron el vestir hausa y los arreos hausa para los caballos.

Este ejemplo pone de relieve dos puntos generales relativos a los cambios culturales que influyen en la nutrición. Primero, estos cambios tienen lugar cuando otra sociedad, una sociedad que es admirada, los acepta. Este fenómeno ya ha sido extensamente tratado (Barnett 1953) y no vamos a discutirlo aquí.

Segundo, los cambios culturales raras veces tienen lugar aisladamente sino que están integrados en una tendencia de desarrollo más amplia. Debido a que el estilo de vida de los mahometanos les parecía deseable, los animistas del Camerún adoptaron el arroz. Debido a que el consumo de whisky a finales de la Segunda Guerra Mundial se convirtió en símbolo del progreso americano y de bienestar económico, el whisky ha terminado sustituyendo en muchos lugares las bebidas alcohólicas locales.

Esta última característica permite un cierto grado de previsión. Mediante la recogida sistemática de datos sobre las elecciones de alimentos, la frecuencia en la compra de diferentes productos, su cantidad, la relación entre ingreso monetario y la dieta, y su análisis correspondiente podremos anticipar el futuro y se podrán hacer previsiones sobre el aumento en la demanda de un producto o de un grupo de productos (McKenzie 1965). En las sociedades occidentales se vienen haciendo observaciones exhaustivas y contínuas en este sentido y son amplia y provechosamente utilizadas por los planificadores y los comerciantes. Ni que decir tiene que estas previsiones son válidas sólo en un marco cultural homogéneo donde rigen las mismas pautas dietéticas, los mismos símbolos y las mismas influencias dietéticas.

Esta es la razón por la que, por ejemplo, se puede predecir el aumento del consumo de alimentos azucarados, o un mayor interés en las comidas de fácil preparación que aligeran los lastres de la vida urbana. Hay que notar, sin embargo, que las ligeras diferencias existentes entre los diversos países europeos, o entre Europa y Estados Unidos, bastan para invalidar ciertas hipótesis y ocasionar el fracaso de algunas campañas publicitarias muy bien organizadas. Los intentos de promover las sopas enlatadas no encontraron la respuesta satisfactoria que sus promotores en el continente europeo esperaban. Podemos imaginarnos cuán peligroso es extrapolar conclusiones a las que se ha llegado en países desarrollados (donde disponemos de datos válidos) a las situaciones existentes en países en desarrollo (donde carecemos de datos adecuados y exactos). Esto es, sin embargo, lo que se ha hecho, y con cierto éxito, en el Plan Indicativo Mundial de la FAO para el Desarrollo de la Agricultura mediante el uso de técnicas econométricas. En base al supuesto de un aumento contínuo de los ingresos, aparecen ciertas tendencias globales que permiten una previsión más realista de las demandas futuras. Así es como se puede predecir un aumento en la demanda de grasas, proteínas animales y azúcar en detrimento de los cereales, raíces y tubérculos (Food and Agriculture Organization 1969: 563). No es muy difícil predecir las consecuencias generales de la entrada en una econo-

Copyrighted material

mía de mercado o del establecimiento de una civilización urbana. Asimismo parece lógico pronosticar el éxito de nuevas comidas que sean llamativas, bien sazonadas, rápidas de preparar o apropiadas para la alimentación de grupos. Ahora bien, las conclusiones resultan menos obvias cuando se intenta un análisis más detallado. Por ejemplo, actualmente es imposible formular, a nivel mundial, una opinión definitiva sobre las consecuencias nutricionales de la urbanización (Horine 1967). ¿Es adecuada la nutrición? ¿Aparecen signos de deficiencias más o menos comunes entre las poblaciones urbanas? Las conclusiones obtenidas de estudios de campo suelen ser contradictorias y hay que decidir sobre si es necesario continuar con análisis objetivos.

Si pensamos a veces que es posible detectar tendencias generales en la evolución del consumo mundial de alimentos, esto no se debe a que hayamos descubierto ya las leyes que rigen estas tendencias. Tampoco se debe al hecho que los economistas tiendan a ver en el residente urbano de un país rico (preferiblemente el suyo) el prototipo de toda la especie humana. Esto se explica porque las conclusiones que tienen un valor definitivo en el contexto de la sociedad capitalista se adecúan también a lo que se observa superficialmente en los países en desarrollo en ese momento determinado.

El poder de la sociedad occidental industrial en las áreas de la tecnología y la economía, y su control de la información, le conceden el liderazgo mundial. Mediante la imposición de su sistema de valores, proporciona de manera casi exclusiva pautas culturales que son la envidia de los países en desarrollo. Por consiguiente, la búsqueda del bienestar material, la mejora del estatus socioeconómico, tienden a aparecer como la única fuerza motriz en el desarrollo de las sociedades. Desde una perspectiva similar, en el contexto de una economía capitalista liberal, hay una tendencia a considerar que las técnicas promocionales de comercio son esenciales para la modificación del comportamiento dietético. Sin embargo, las cautelas de los mismos planificadores deberían servir para recordarnos que el efecto de la oferta y la demanda y de otros hechos económicos resulta válido principalmente bajo el supuesto de una evolución lineal que excluye el cambio repentino. Los sistemas de valores subyacentes a la sociedad industrial pueden no obstante ser cuestionados; esto es de hecho de lo que hemos sido testigos durante los últimos años.

Cualquiera que sea la filosofía que subyace a las políticas de desarrollo social y económico (Mead 1961), en el campo de la alimentación y de la nutrición sólo se pueden mantener dos posturas principales. O bien se intenta promover el bienestar nutricional procurando no destruir los valores culturales de la sociedad, lo cual puede resultar en una desaceleración y una disminución de la eficacia de un programa. O bien, puesto que nuestra propia sociedad industrial ha conseguido la eficacia tecnológica más alta de la historia humana, lo que queremos es aplicar esta tecnología lo antes posible a los países en desarrollo y obtener resultados rápidos y concretos, a pesar de que en el proceso sean destruidos equilibrios y valores culturales. En ambos casos, la eficacia implica un análisis pormenorizado de los aspectos socioculturales del comportamiento nutricional.

Copyrighted material

Bibliografía

ANDERSON, E. N.; ANDERSON, M. L. «Cantonese Ethnoptology». En: *Ethnos*. 1969, núm. 1, pág. 113.

BARNETT, H. G. *Innovation: the basis of cultural change*. Nueva York: MacGraw-Hill, 1953, pág. 291.

BASTIDE, R. *Sociologie et Psychanalyse*. París: PUF, 195, pág. 163.

BURGESS, A.; DEAN, R. F. A. *Malnutrition and Food Habits*. Londres: Tavistock, 1964.

BURNETT, J. *Plenty and Want: a social history of diet in England from 1815 to the present day*. Londres: Nelson, 1966.

CLAUDIAN, J.; SERVILLE, Y.; TRÉMOLIERES, J. «Enquéte sur les facteurs de choix des aliments». En: *Bulletin de l'INSERM*. 1966, 24, núm. 5.

CLAUDIAN, J.; TRÉMOLIERES, J. «Pourquoi mangeons-nous ensemble, et qu'est-ce que manger ensemble?». En: *Cah. Nut. Diet*. 1969, núm. IV, pág. 17.

CRESTA, M. «Méthode nouvelle d'Estimation de la Consommation alimentaire par Classe d'Âge des Données familiales globales». En: *Bull. de Nut. FAO*. 1970, núm. 8, pág. 41.

DAVIS, C. M. «Self Selection of Diet Experiment–Its significance for feeding in the home». *Ohio St. Med. J*. 1938, núm. 34, pág. 862.

DE GARINE, I. «Usages alimentaires dans la Région de Khombole (Sénégal)». En: *Cahiers d'Études Africaines*. París: Mouton, 1962, núm. 10.

• *Les Massa de Cameroun (vie économique et sociale)*. París: PUF, 1964.

• «Aspects socio-culturels dels Comportements alimentaires: Essai de classification des Interdits alimentaires». En: *Maroc Medical*. 1967, núm. 508, pág. 766.

DE MAEYER, E. M. «Food Supply and New Protein Resources». En:*WHO Chron*. 1968, núm. 22, pág. 225.

DIETERLEN, G. «Les Correspondances Cosmobiologiques chez les Soudanais». En: *J. Psychol. Norm. Path*. 1950, julio-sept., pág. 350.

DUBEY, S. N. «An Analysis of Socio-cultural factors on Resistance to Technological Change in Traditional Societies». En: *Soc. Work*. 1968, núm. XI, pág. 1.

FATHAUER, G. H.«Food Habits, an Anthropologist's View». En: *J. Amer. Diet. Assoc*. 1960, núm. 37, pág. 335.

FEWSTER, W. J. «Communicating Home Economics Information-Reaching and Teaching Women by Radio». En: *FAO Nutrition Newsletter*. 1970, núm. 8, pág. 23.

«Food and Agriculture Organization». *Plan indicatif mondial provisoire pour le Développment de l'Agriculture*. Roma: FAO. 1969, Document WS/96421.

«Food and Agriculture Organization». *Report of the Joint FAO/WHO Technical Meeting on Methods of Planning and Evaluation in Applied Nutrition Program. Nutrition Meetings Report Series*. Roma: FAO, 1966, núm. 39.

FOSTER, G. M. *Traditional Cultures and the Impact of Technological Change*. Nueva York: Harper, 1962.

GAST, M. «Alimentation des Populations de l'Ahaggar (Étude Ethnographique). Arts et Metiers Graphiques». En: *Memoires de Centre de Rech. Anthrop., Préhist. et Ethnograph*. París, 1968, núm. VIII, pág. 274.

HARDOUIN DE PEREFIXE. *Histoire du Roi Henri le Grand*. París: Imprimerie d'Edme Martin, 1662, pág. 413.

HARPER, R.; LAND, D. G.; BATE-SMITH, E. C.; GRIFFITHS NERYS, M. «Odour Qualities: a glossary of usage». En: *Brit. J. Psychol*. 1968*a*, *núm*. 59, pág. 231.

• «A Glossary of Odour Stimuli and their Qualities». En: *Perfumery and Essential Oil Record*. Londres, 1968*b*, págs. 1-16.

HORINE, E. F. «Food and Nutrition in Urbanization—an Unmet Challenge». En: *S. Pacific Bulletin*. 1967, 3.r trimestre, pág. 28.

Copyrighted material

JELLIFFE, D. B. «Parallel Food Classifications in Developing and Industrialized Countries». En: *Amer. J. Clin. Nutr.* 1967, núm. 20, pág. 279.

JOCANO, F. L. «The Relevance of Anthropology to Nutrition Research». En: *Philippine J. of Nutr.* 1967, núm. XX, pág. 206.

KAPSIOTIS, G. D. «Food Supply and New Protein Resources». En: *Industries alimentaires et agricoles.* 1968, núm. 10, pág. 1.157.

LEENHARDT, M. *Do Kamo (Le Mythe de la Personne dans le monde mélanésien).* París: Gallimard. 1947.

LE GROS CLARK, F. «Human Food Habits as Determining the Basic Patterns of Economic and Social Life». En: *Nutrition.* 1966, núm. 22, pág. 134.

LEROI-GOURHAN, A. *Le Geste et la Parole: la mémoire et les rytimes.* París: Albin-Michel, 1965.

LÉVI-STRAUSS, C. «Introduction à l'oeuvre de Mauss». En: *Sociologie et Anthropologie.* París: PUF, 1950, pág. XVII.

• *Anthropologie Structurale.* París: Plon, 1958, pág. 99.

• *Le Cru et le Cuit.* París: Plon, 1964.

• *Du Miel aux Cendres.* París: Plon, 1966.

• *L'Origine des maniéres de Table.* París: Plon, 1968.

MAKARIUS, R.; MAKARIUS, L. *L'Origine de l'Exogamie et du Totémisme.* París: Gallimard, 1961.

MASSEYEFF, R.; CAMBON, A.; BERGERET, B. *Le Groupement d'Evodula (Cameroun): Étude de l'alimentation.* París: Off. de la Recherche Scientifique et Technique d'Outre-Mer, 1958.

MAUSS, M. *Essai sur le Don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaiques.* Année Sociol. 2eme. serie I. 1923. Reeditado en *Sociologie et Anthropologie.* París: Presses Universitaires de France, 1950.

MAZESS, R. B. «Hot-Cold Food Beliefs among Andean Peasants». En: *J. Amer. Diet. Ass.* 1968, núm. 53, pág. 109.

MCKENZIE, J. C. «Food Trends: the Dynamics of Accomplished Change». En: YUDKIN, J.; MCKENZIE, J. C. *Changing Fodd Habits.* Londres: McGibbon and Kee, 1965.

• *Sociological and Psychological factos affecting the Acceptance of New Protein Sources.* Int. Congr. on Single Cell Protein. (Mimeo). Cambridge: Massachusetts Institute of Technology, 1967.

MEAD, M. *Cultural Patterns and Technical Change.* Nueva York: Mentor, 1955.

• *New Lives for Old—Cultural Transformations.* Nueva York: Mentor, 1961.

• «Food Habits Research: problems of the 1960's». En: *Nat. Res. Coun. Publ.* Washington, D. C., 1964, núm. 1.225.

MEAD, M.; GUTHE, C. E. «Manual for the Study of Food Habits». En: *Bull. Nat. Res. Counc.*, Nat. Ac. Sc., Washington, D. C., 1945, pág. 13, núm. 111.

MERSADIER, Y. *Les Céréales Sénégalaises, leur consommation et leur transformation industrielle.* Roma: FAO, 1968, pág. 5. Rapport FAO/WS/81575.

MINTZ, A.; MYRNA, J.; VAN VEEN, A. G. «A Sociological Approach to a Dietary Survey and Food Habits Study in an Andean Community». En: *Trop. Geogr. Med.* 1968, núm. 20, pág. 89.

MOERENHOUT, J. A. *Voyage aux Iles du Grand Océan.* París: Maisonneuve, 1835 [1959], pág. 529.

NEW KONG MIN.; PRIEST, R. P. «Food and Thought: A sociological study of Food Cultist». En: *J. Amer. Diet. Assoc.* 1967, núm. 51, pág. 15.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. «The problem of changing food habits: report of the Commitee on Food Habits, 1941-1943». En: *Bull*, Washington, D. C., 1943, núm. 108.

• «Manual for the Study of Food Habits». En: *Bull*, Washington, D. C., 1945, núm. 111.

PASSIM, H.; BENETT, J. W. «Social Process and Dietary Change». En: *Nat. Rec. Counc. Bull*, Washington, D. C., 1943, núm. 108, pág. 113.

PASSMORE, R. «Estimation of Food Requirements». En: *J. Roy. Stat. Soc.* Series A. Gen. 1962, núm. 125, pág. 387.

Copyrighted material

RITCHIE, J. A. S. *Learning Better Nutrition, a Second Study of Approaches and Techniques*. Roma: FAO, 1967. (FAO Nutritional Studies, núm. 20.)

SAI, F. T. «Drastic Change in Food Habits in Relation to Socio-Cultural Change». En: *Proceedings VIIth. Int. Cong. Nut., Hamburg* . Oxford: Pergamon, 1966, núm. 11, pág. 144.

SHINDO, S. «Japan Undergoing Diet Pattern Changes». En: *OECD Agr. Rev.* 1968, núm. 4, pág. 104.

SWEDISH NUTRITION FOUNDATION. *Food, Cultism and Quackery*. VIIIth Symposium, Swedish Nutrition Foundation, 1969.

TEULON, H. P. «La situation actuelle de les tendances d'évolution de l'alimentation de groupes dans les pays économiquement développés et ceux en voie de développement». En: *VIIth. Congr. Int, Nutr., Hambourg*. Oxford: Pergamon, agosto 1966, núm. IV, pág. 654.

VAN SCHAIK, THÉODORE F. S. M. «Food and Nutrition relative to Family Life». En: *J. of Home Econ.* 1964, núm. 56, pág. 225.

WEST, J. *Plainville, U.S.A.*, Nueva York-Londres: Columbia paperback ed., 1945 [1961].

WILKIE, N. A. *The Development of Promotion Programmes for Protein Foods*. Roma: FAO/WHO/UNICEF PAG Meeting, sept. 1968. DOC/22/1 WM/78161.

WOLFF, R. J. *Food habits in Malaya: Observations and Comments*. Mimeographed report, Univ. of California, International Center for Medical Research and Training. Kuala Lumpur, Malaya: Institute for Medical Research. 1963, pág. 19.

YUDKIN, J.; MCKENZIE, J. C. *Changing Food Habits*. Londres: McGibbon & Kee, 1965.

Copyrighted material

Copyrighted material

LAS ESTRUCTURAS DE LO CULINARIO

Mary Douglas
Russell Sage Foundation, New York

Lo comestible y sus percepciones

El zorro no aparece nunca en nuestros menús, ni tampoco el perro. Cuando les pregunto a mis amigos ingleses el porqué de esta exclusión del zorro, me responden que se trata de un animal no comestible, que es carnívoro, lo que confiere a su carne un gusto demasiado fuerte; o que, peor aún, la carne de los carnívoros puede ser tóxica, puesto que lo que ellos mismos comen puede estar corrompido. Sin embargo, en determinadas regiones de Rusia, el zorro era considerado antaño un manjar delicado, así como el perro en China. Es obvio que no hay que confundir un asco local con una repugnancia universal. Admitimos a menudo que nuestra negativa total al consumo de determinadas carnes no se basa en la fisiología, sino más bien en un sentimiento de orden estético. Es cierto que nos estremecemos ante la simple idea de comer insectos o pájaros cantores, pero sabemos que en otros lugares la gente se alimenta de gusanos, de saltamontes, de mirlos y de alondras. La elección de los alimentos es, sin lugar a dudas, de todas las actividades humanas, la que cabalga de un modo más desconcertante sobre la línea divisoria entre naturaleza y cultura[1]. La elección de los alimentos está unida a la satisfacción de las necesidades del cuerpo, pero también en gran medida a la sociedad.

Recientemente, los antropólogos interesados por los aspectos culturales de la alimentación, han propuesto una aproximación estructuralista al tema[2]. Para los que sostienen esta perspectiva, es completamente inútil plantear preguntas sobre un elemento cultural aislándolo de su contexto. Preguntándonos simplemente el porqué de la exclusión del zorro, nos vemos obligados a encadenar razonamientos simples en términos de causalidad simple, lo que conduce en última instancia a la fisiología humana. Pero si nos contentamos con este tipo de razonamientos, nos vemos obligados a llegar a la discutible conclusión de que comer animales carnívoros es efec-

1. Estas dos últimas repugnancias no son aparentemente compartidas siempre en Francia, si consideramos el famoso paté de alondra o el paté de mirlo en Córcega.

2. LÉVI-STRAUSS, CLAUDE. *Le cru et le cuit, Mythologiques* I. París: Plon, 1964.

Copyrighted material

tivamente peligroso para el hombre. Aparecen entonces otras dos preguntas embarazosas: ¿por qué algunas sociedades no llegan a descubrir los efectos tóxicos de determinadas carnes, mientras que otras sí consiguen descubrirlos? También podemos encontrar incomprensible que las sociedades que, por ignorancia, disfrutan de estos manjares peligrosos, hayan podido sobrevivir. Podemos hacer conjeturas, imaginar que si sobreviven es al precio de una tasa de mortalidad más elevada, en un estado de debilitamiento físico; sin embargo, los hechos indican que no es así. Quisiéramos también saber mediante qué mecanismos se produce la selección de una alimentación bien adaptada o, al contrario, cómo es posible que una alimentación inadecuada sea adoptada. Es posible imaginar la existencia de un sistema de señales basados en la fisiología, que avisaría de la toxicidad de determinadas carnes (que ciertas personas serían incapaces de percibir), pero si existe un mecanismo de estas características, resulta ser curiosamente ineficaz en sentido inverso, puesto que ciertos alimentos, con propiedades nutritivas sobresalientes, son eliminados drásticamente del menú. Los principios de selección que guían al ser humano en la elección de sus recursos alimentarios no son, según todas las apariencias, de orden fisiológico, sino cultural.

Aparte de este problema (la manera que tiene el ser humano de clasificar ciertos alimentos como no comestibles), existe una diferencia importante entre nosotros y los animales en estado salvaje. Los animales saben normalmente cuando han comido lo suficiente. ¿Pero cómo puede aprender el ser humano cuando es el momento de dejar de comer? Se trata de una cuestión que de ninguna manera puede considerarse resuelta. Las señales físicas que indican "es suficiente" son, ciertamente, muy débiles, y fácilmente ocultadas por las presiones culturales. Es la cultura la que crea, en los hombres, el sistema de comunicación referente a lo que es comestible, a lo que es tóxico, a la saciedad. La cultura es esta actividad cognitiva característica del hombre, que consiste en clasificar, evaluar y jerarquizar. Organiza el entorno en sistemas y subsistemas en constante cambio. Debe de ser lo bastante dúctil para poder integrar las cambiantes concepciones de los seres humanos sobre lo que deberían ser las relaciones entre ellos. Para comprender un determinado tabú alimentario, es necesario situarlo en el contexto global de la sociedad que aplica la prohibición.

Análisis estructural de las reglas alimentarias

Tres ejemplos servirán para ilustrar cómo se ha llevado a cabo este análisis y el tipo de respuestas que ha proporcionado. Las reglas alimentarias mosaicas enseñan a los israelitas que la piedad les prohíbe el consumo de la carne de cerdo, de camello, de liebre y de damán[3], así como la de otros animales que viven en el aire y

Copyrighted material

en el agua. Los aldeanos del nordeste de Tailandia muestran una extremada repugnancia ante el menor contacto con la nutria y jamás la considerarían comestible. Los lele, tribu kasai de Zaire, son extremadamente puntillosos respecto a lo que pueden comer o no. En ninguno de estos casos, muy alejados los unos de los otros, las reglas locales de comestibilidad están modeladas según las reglas de conducta social. Sólo es posible comprenderlas estructuralmente, en lugar de intentar reconstituir las relaciones de causa y efecto que cualquiera de ellas, tomada aisladamente, pueda implicar. La interpretación estructural nos muestra cómo las reglas de conducta se unen para constituir una pauta inteligible. No basta con decir que la cultura consiste en establecer valores. Después de las operaciones cognitivas de distinguir y clasificar, estos valores se convierten en relativos los unos respecto a los otros. Las escalas de valor no flotan en el vacío, sosteniéndose milagrosamente, lo que las sostiene es la manera según la cual los hombres las utilizan para medir y comparar lo que hacen. Los siguientes ejemplos nos van a permitir seguir por esta vía.

Las antiguas reglas mosaicas de la tabla se inscribían en una normativa general que gobernaba el culto y la propiedad ritual, así como el comportamiento en materia de relaciones sexuales y conyugales. Las reglas alimentarias toman sentido en tanto que elementos de una concepción general del universo, según la cual el pueblo de Dios debía ser distinguido de los otros por el hecho de asumir un destino particular. El mundo material estaba dividido en tres elementos: la tierra, el agua y el aire. Eran comestibles para los israelitas los animales clasificados como habitantes naturales de cada uno de ellos. En cuanto a los seres vivos que no entraban con precisión en esta clasificación, se les descartaba de la mesa; asímismo, los hebreos tenían prohibido casarse con extranjeros que adoraban a otros dioses[4]. Ser elegido significaba, pues, estar aparte. A fin de cuentas, el universo entero se dividía en dos: las criaturas que se beneficiaban de la protección de la divina Alianza, y todo el resto. De forma que el ganado de los israelitas estaba constreñido por las mismas reglas que sus propietarios: la observancia del *sabbat* y la consagración del promigénito, considerado como el modelo por excelencia del animal apropiado para el sacrificio y el consumo. De todos los otros animales terrestres, sólo sus homólogos salvajes (cabras montesas y carneros salvajes), eran considerados comestibles (he explicado con todo detalle esta interpretación en otro lugar[5]). Constatamos que las reglas alimentarias mosaicas, parte por parte, se integran de forma lógica e inherente en el conjunto constituido por la Ley mosaica. Estas reglas toman sentido para

3. Levítico, 11; Deuteronomio, 13

4. LEACH, E.R. "The legitimacy of Solomon. Some structural aspects of Old testament history". *Genesis as Myth and Other Essays*. Pag. 25-84. Londres: Jonathan Cape, 1969. Primera aparición en European Journal of Sociology, vol. 23, 1964.

5. DOUGLAS, MARY. *Punty and Danger; an analysis of concepts of polution and taboo*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1966.

Copyrighted material

aquellos que comprenden que su significado pone en juego la totalidad de lo vivido; si se las considera aisladamente, se corre el riesgo de tropezar con un sinsentido.

Los aldeanos del nordeste de Tailandia adoptan una clasificación de los seres vivos según la cual, en principio, todos los animales terrestres son considerados comestibles. Exceptuando aquellos que vagan por las casas, animales familiares o parásitos. No hay dentro del hogar un lugar bien definido reservado para los perros, los gatos o las lagartijas. Sus homólogos salvajes son también considerados no comestibles. Dicho de una manera burda, la regla consiste en que el hombre no debe comer animales familiares ni parásitos, tanto si se trata de animales domésticos como si se trata de animales salvajes[6]. El antropólogo S.J. Tambiah sitúa esta regla de comestibilidad en el contexto de una vida aldeana con una organización rigurosa basada en delimitaciones espaciales. Así como los hombres no deben invadir el territorio ajeno, los animales que se inmiscuyen en los dominios de otra especie son sospechosos. Los animales que pueden alcanzar los arrozales inundados cometen una doble intrusión: por un lado, atraviesan la frontera entre tierra inculta/tierra cultivada y por el otro, atraviesan la frontera entre tierra y agua. La nutria es clasificada como un perro acuático, porque su hocico recuerda al del perro. Las variedades salvajes de perro no son comestibles, conforme a la regla que prohíbe comer los animales familiares y sus homólogos salvajes. Pero la nutria es transgresiva por el mero hecho de existir: aunque vive en libertad y en el agua, a veces se pierde por la tierra cultivada y su presencia en un lugar en el que no debe estar resulta perturbadora. Así, podemos ver en la regla que hace de la nutria un animal particularmente no comestible una extensión pura y simple, con toda su lógica, de la sociedad aldeana thaï.

El último ejemplo que nos permitirá ilustrar la interpretación de los tabúes alimentarios mediante el análisis estructural es el de la tribu lele. Al tiempo que yo realizaba mi investigación, a cada categoria social le correspondía una o varias reglas alimentarias. Un determinado animal no era nunca consumido por las mujeres, otro debía ser evitado por las mujeres embarazadas, otro en cambio por las mujeres que amamantaban. Los hombres debían ser iniciados antes de poder comer con plena seguridad la carne de los animales carnívoros. Los animales terrestres eran, en general, clasificados como comestibles, exceptuando asimismo los animales cavadores, los depredadores, los nocturnos, los anfibios, es decir, todos aquellos que de una forma u otra superponen las clasificaciones. Un grupo de animales prohibidos para una cierta categoría podía ser considerado carente de peligros para otra categoria. Para los lele, el concepto de toxicidad de los alimentos se basaba en las categorias sociales y en la aptitud de las clases de animales para simbolizarlas. Cuando alguien enfermaba, se sospechaba que había infringido alguna de estas re-

6. TAMBIAR, S.J. "Animals are good to think and good to Pohibit". *Ethnology*. Vol. 8, nº 4. Pag. 425-459. Leach, E.R. "Anthropological aspects of language study". *New Directions in the study of language*. Cambridge MIT Press: Lennenberg.

Copyrighted material

glas. Si se aplicara este sistema en nuestro caso, esto significaría que asociaríamos la leche y la fruta con los niños, las hamburguesas y la Coca-Cola con los adolescentes, la ensalada y el té con las mujeres y el bistec y la cerveza con los hombres. Y consideraríamos que la enfermedad se debe a una transgresión de la regla alimentaria.

Reunidos así, estos tres ejemplos ilustran bien nuestro tema: los tabúes alimentarios están enraizados en el orden según el cual estructuramos nuestra experiencia global de la vida. Ciertamente, podría objetarse que estas enseñanzas, extraídas del estudio de culturas exóticas, no pueden explicar nuestros propios comportamientos alimentarios. Se afirma a menudo que si comemos lo que comemos es por razones nutricionales muy claras, o simplemente que comemos lo que nos gusta, que nuestra práctica no está en absoluto codificada según unas determinadas regularidades, ni en función de las resonancias de alguna cosmología. También decimos a menudo que el responsable de que no comamos exactamente lo que más nos conviene es el poder de persuasión de la publicidad. ¿Qué podemos pues esperar de este método para mejor comprendernos a nosotros mismos? Evidentemente, preparando este programa de investigación sobre los aspectos culturales de la alimentación no pretendo encontrar explicaciones claras y definitivas. Pero lo que sí es posible perseguir es otro tipo de presa teórica, un subproducto de estas investigaciones sobre sociedades lejanas de las que he hablado más arriba. Estas investigaciones sugieren que todo individuo, formado por la cultura, accede a un universo sensorial que ya está pre-definido y pre-evaluado para él. Si pudiéramos adaptar las mismas técnicas de análisis a nuestros propios hábitos alimentarios, podríamos aspirar a descubrir los principios que gobiernan el reparto y la clasificación de gustos y olores. Esta sería una investigación muy interesante y nadie se ha propuesto todavía abordarla.

Los nutricionistas saben que existe una educación del paladar, que el gusto y el olfato están sometidos a un control cultural. Pero, a falta de otras hipótesis, persiste la idea de que un objeto alimentario sea comestible debido a una calidad inherente al mismo objeto, aun que no se sabe bien cual. Las investigaciones actuales sobre la "palatabilidad" tienden a centrarse en las reacciones individuales ante los alimentos tomados individualmente. Los efectos de la cultura son considerados interferencias: se hace pues un esfuerzo para eliminarlos. Sin embargo, si tenemos en cuenta la argumentación precedente, lo que convendría analizar son precisamente estos controles culturales de la percepción.

Si tuviéramos que considerar la infinidad de datos culturales existentes, el programa podría parecer descorazonadoramente amplio. Pero en una etapa posterior, el objeto central de la investigación volverá a tener unas dimensiones razonables. Si los hábitos alimentarios han sido objeto, hasta el momento, de una atención menos sistemática de la que son merecedores, es, sin lugar a dudas, por razones de orden práctico.

Copyrighted material

Por qué es necesario estudiar los hábitos alimentarios

Consideremos una población rural que ha sido durante largo tiempo alimentada de manera conveniente, basándose en un gran número de micro-recursos, correspondiendo éstos a diferentes estadios del ciclo estacional. Esta población, cuando pasa a alimentos de importación o adopta una alimentación menos compleja, pone en peligro el frágil equilibrio que la unía al medio ambiente. Frecuentemente, esto conduce a transtornos nutricionales graves. Hoy en día, el hecho de imponer alimentos extranjeros a un grupo dado, o de introducir cambios demasiado precipitadamente, por pequeños que éstos sean, provoca cada vez más inquietudes. Es preciso situar en su contexto un sistema local, para comprenderlo y evaluarlo, es decir, tener en cuenta la red de interconexiones que lo une a otras instituciones familiares y la articulación de la familia con las instituciones más amplias de la comunidad. Al diagnosticar la crisis alimentaria mundial, hay quien insiste en la necesidad de rehabilitar determinados recursos alimentarios tradicionalmente despreciados[7]. Es posiblemente más fácil mejorar un alimento básico que controlar los efectos de la introducción de un nuevo consumo. Sin embargo, sucede que ciertas tentativas de mejorar la calidad de un alimento se integran muy fácilmente en el sistema tradicional, mientras que otras (el gusto de las cuales no es más que imperceptiblemente distinto) son categóricamente rechazadas. Hay, pues, desde el punto de vista nutricional, un interés inmediato en el análisis de los aspectos culturales de los sistemas alimentarios.

Esta investigación podría desembocar en aplicaciones importantes en dos ámbitos concretos. En efecto, el análisis cultural puede permitir una toma de conciencia de los beneficios secundarios en diferentes campos. La identidad étnica, por ejemplo, puede estar intensamente relacionada con una particular tradición culinaria. En la Inglaterra del siglo XI, la introducción de palabras francesas para designar las carnes cocinadas, *mutton* por *sheep*, *pork* por *pig*, y *veal* por *calf*, refleja la dominación de una cocina extranjera. La idea de que los autóctonos no son más que una banda de bárbaros se hace patente con la misma claridad tanto a través de los cambios culinarios como de los lingüísticos. Deberíamos preguntarnos si, por ejemplo, un plan de desarrollo agrícola, concebido para aumentar la eficacia de la producción de proteínas (y destinado casi con absoluta certeza a modificar los hábitos alimentarios) no supone el riesgo de minar la dignidad étnica con la misma seguridad que la introducción forzosa de una lengua extranjera. En todo caso, es importante saber qué efectos puede producir el hecho de suprimir las tradiciones alimentarias de una etnia.

---

7. Le Gros Clark, F. "Food habits as practical nutrition problem". *World Rewiew of Nutrition and Dietetics*, nº 9. Pag. 56-84. 1968. Moran, E.F. "Food Development en the Tropics". *Gastronomy: The anthropology of food and food habits*. Paris, Mouton, Margaret I. Arnott, 1975.

Copyrighted material

Toda política que favorezca cambios profundos en la división del trabajo entre los sexos, tiene repercusiones en el cuidado de la casa, en la cocina, en la organización del tiempo y en la alimentación. Por un lado, una política que permita a las mujeres participar más plenamente en la vida de la comunidad ampliada, implica una reducción del número de horas que éstas pasan en la cocina. Pero, por otro lado, la corriente que propugna una mejor alimentación critica la mala calidad de los alimentos producidos industrialmente. Sin embargo, se hace difícil concebir el progreso de la condición femenina sin esta producción en masa. Así pues, podemos estar seguros en todo caso, que este proceso implicará un cambio simultáneo de los hábitos alimentarios, es decir, un cambio radical de las dimensiones y de las funciones de las células domésticas.

Metodología

Por lo que respecta a la metodología, nuestro objeto de estudio está repleto de grandes dificultades; dificultades que por otra parte encontramos persistentemente en toda la historia de la antropología. Para poner de relieve las reglas que ordenan los sistemas alimentarios, el primer problema que se plantea es el de definir los criterios para conseguir unidades comparables. Podríamos caer en la tentación de establecer un paralelismo con el análisis lingüístico y considerar el bocado como el equivalente del fonema. Pero el ama de casa y su familia aplican a las construcciones de las comidas unos criterios con unas implicaciones estructurales mucho más ricas, y la unidad bocado no nos pone sobre la pista de estas implicaciones. Cada día, el ama de casa decide los elementos que utilizará y la forma de combinarlos. Para llegar a poner de relieve la organización del modelo alimentario es necesario intentar descubrir las reglas que la guían a la hora de tomar estas decisiones.

La investigación de los aspectos sociales de la alimentación se ve amenazada por las trampas metodológicas. La primera consistiría en la incapacidad de disociar los aspectos fisiológicos de la nutrición de los aspectos sociales. Preguntamos a las personas entrevistadas si tal o cual alimento conviene por tal o cual circunstancia, pero también sucede que se les pregunta, en la misma encuesta, qué valor nutricional le otorgan a estos mismos alimentos. A partir de este momento, sus respuestas al primer tipo de preguntas están sesgadas por las preocupaciones nutricionales del que hace la encuesta, o inversamente, sus concepciones en materia nutricional pueden quedar enmascaradas por la imagen que consideran más conforme a las conveniencias de la alimentación familiar.

En segundo lugar, no es posible disociar en la alimentación los aspectos económicos de las aspiraciones de orden social y nutricional. En las elecciones alimen-

Copyrighted material

tarias que hace una ama de casa se tienen en cuenta tanto las necesidades físicas como las limitaciones económicas. Sin embargo, hasta el momento presente, los principales teóricos no se han detenido a distinguir unas de otras, de forma tal que a menudo obtenemos una mezcla que no refleja más que los prejuicios del encuestador.

La tercera trampa hace referencia a la metodología del mismo cuestionario. Por mucho que se haya intentado obviar el punto de vista del investigador, la alimentación es un tema demasiado proclive a la manipulación social como para que las respuestas a un cuestionario no sean sospechosas. En los estudios de mercado, los encuestadores son muy conscientes de esta dificultad y por ello han puesto a punto unas técnicas encaminadas a neutralizar o a rectificar los efectos de las respuestas sesgadas. Pero la estructura del cuestionario debe ser concebida de antemano y es inevitable que refleje la estructura de pensamiento que el encuestador aplica a su problema. Esto hace que las oportunidades de encontrar nuevas pistas se reduzcan. La solución consistente en compartir pura y simplemente las comidas de los encuestados se ha intentado ya, pero la sola presencia del nutricionista pone en juego las reglas de la hospitalidad y produce una distorsión en relación a la situación familiar ordinaria. No parece existir ninguna solución plenamente satisfactoria.

He tenido ocasión de asistir a los trabajos del subcomité "Nutrition" del *International Biology Panel de la Royal Society*, y me he dado cuenta de que no existe una relación directa entre el interés que despiertan generalmente los problemas alimentarios y los conocimientos sociológicos reales. Ciertamente, la investigación biomédica había trabajado mucho para los comités de la *Royal Society*. Respecto a la fisiología de la nutrición, se ha recogido una cantidad de información proporcional al interés que despierta este tema en todo el mundo. Pero a partir del momento en que se trataba de entender los factores sociales que influyen en la presentación y aceptabilidad de los nuevos alimentos, no encontramos prácticamente nada más que principios generales sólidamente establecidos. En el seno de la *International Biology Panel*, los científicos convinieron rápidamente en que las categorías demasiado amplias y a menudo poco pertinentes, utilizadas en la recogida de la información sociológica, hacían casi imposible la interpretación de las encuestas. Me pareció muy alentador que los biólogos estuvieran dispuestos a reconocer que la alimentación tiene siempre una dimensión social de primera magnitud, y esperaba la primera ocasión de abordar una investigación que abriera este campo descuidado. El año 1971, una subvención del Ministerio de Salud y Seguridad Social británico me permitió contratar a Michel Nicod, que escogió como tema de su tesis doctoral "La alimentación como sistema de comunicación"[8].

8. NICOD, M. *"A Method of Eliciting the Social Meaning of Food. Report to the Department of Health and Social Security"*. 1974.

Copyrighted material

Para evitar el sesgo que habrían podido introducir las variaciones económicas, Nicod decidió atenerse en lo posible a sujetos con situaciones parecidas: familias de trabajadores industriales con hijos. Los aspectos fisiológicos de la nutrición ya habían sido objeto de investigaciones muy completas, razón por la cual consideró que no podía hacer aportaciones en este ámbito. Nicod se fijó el proyecto más modesto de poner a punto una metodología que permitiera comprender la dimensión sociológica de la alimentación. Esta delimitación del objetivo permitió resolver con cierta facilidad los clásicos problemas del cuestionario: renunció pura y simplemente a las preguntas. Escogió tres familias, en las que fue recibido como huésped con unas estancias de duración variable (la más corta duró un mes), compartiendo las comidas cada vez que era posible, sin perderse ni un bocado. El tiempo de estancia era mucho más largo que el de todas las encuestas sobre alimentación llevadas a cabo anteriormente. Se puede considerar que después de diez días de una presencia tan discreta, el ama de casa más hospitalaria y la más atenta, teniendo que ocuparse de los niños, vuelve a sus menús habituales y marca claramente las atenciones que pueda tener con su huésped.

En este estudio hemos intentado resolver el problema de las distorsiones introducidas por los presupuestos del investigador explicitando totalmente las nuestras. Esperábamos encontrar las correlaciones entre los modelos alimentarios y los modelos de las relaciones sociales que se establecen entre las personas que comparten regularmente los mismos alimentos. Estábamos buscando las eventuales constantes entre el comportamiento social y el comportamiento alimentario. El estudio de cada familia iba seguido de un sondeo en la calle, para controlar la existencia de eventuales idiosincrasias familiares.

Dados nuestros presupuestos, estábamos particularmente interesados por la propiedad que tiene la alimentación de marcar las relaciones sociales y la celebración de festividades tanto en las grandes ocasiones como en las de menor importancia. Era pues indispensable un abanico de festividades lo más amplio posible. Esto exigía que el investigador estuviera presente, siempre que fuera posible, los días festivos, los domingos, durante las vacaciones, en Navidad, en las bodas y en los bautizos.

Nuestros centros de interés nos conducían a buscar las relaciones entre las estructuras del sistema alimentario y la estructura de la vida familiar: pero se hizo evidente muy pronto que sólo esta primera parte del programa requeriría todo nuestro tiempo. Michel Nicod logró poner a punto un método que permitía describir un sistema alimentario, incluso si éste era extraordinariamente denso y fuertemente estructurado.

Queda por hacer una labor más amplia, que consiste en relacionar los modelos culturales y los modelos sociales. Este programa forma parte de la investigación de la Russell Sage Foundation sobre la cultura.

Copyrighted material

El método de Nicod

El sistema alimentario que decidimos estudiar, el de las familias obreras inglesas, descansa sobre dos hidratos de carbono de base: las patatas y los cereales. Se diferencia en esto de las clases media y alta inglesas, que tienden a utilizar una gama más amplia de cereales, de judías y de tubérculos, para acompañar el pescado, los huevos y la carne. En el sistema estudiado no se toman bebidas alcohólicas durante la comida; generalmente se toma agua fresca y se puede acabar con té o café caliente. Se pueden clasificar las comidas según un doble criterio: cantidad y complejidad ceremonial. La cantidad es fácilmente apreciable. La complejidad del ceremonial se manifiesta a través de las reglas referentes al cambio de platos, al empleo de utensilios, de cubiertos específicos. Estos dos criterios van unidos: cuanto más ceremoniosa es una comida, más copiosa es también.

Michel Nicod propuso definir algunos términos, dadas las necesidades de este estudio: situación alimentaria, situación estructurada, *snack*, y comida. Una situación alimentaria es toda aquella circunstancia en la cual se ingieren alimentos, tanto si constituyen una comida como si no. Una situación estructurada es un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen. Cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, podemos decir que se trata de una comida. Una comida se diferencia de un *snack* en los siguiente: el *snack* es una situación alimentaria no estructurada, en el curso de la cual se pueden servir uno o más alimentos, independientes los unos de los otros. Se puede decir que una situación es no estructurada en la medida en que no hay una regla que prescriba los alimentos que deben servirse juntos y que no se impone una sucesión estricta cuando se sirven varios alimentos. Un *snack* puede ir acompañado o no de bebidas. La comida no comporta, en cambio, elementos independientes y está fuertemente sometida a las reglas de combinación y de sucesión. Estas nociones, a las que hay que añadir la diferenciación entre situaciones alimentarias ordinarias y situaciones excepcionales, constituyen nuestros instrumentos de análisis. Hemos recurrido a simples diagramas de Venn para anotar los miembros de la familia y las visitas ocasionales que asistían a cada tipo de comida.

La experiencia ha mostrado muy pronto la utilidad de atenerse muy especialmente a las cualidades sensoriales y plásticas de los alimentos y de ver cómo éstos se ordenaban en función de categorías que parecían normalmente utilizadas y valoradas: cantidad, sal/azúcar, temperatura, sequedad (en la cocina inglesa la oposición fundamental azucarado/salado está fuertemente marcada; los términos utilizados son *savory* (sabroso) y *sweet* (dulce, azucarado). Partiendo de esta clasificación burda, era posible relacionar los alimentos servidos en la mesa con los tipos de situaciones sociales recurrentes que imprimían su marca a una comida.

Copyrighted material

Si dejamos de lado los nombres dados a las comidas y nos concentramos en su jerarquía, podemos distinguir dos tipos de comida. Una comida principal A, que se sirve alrededor de las 18 horas durante la semana y a principio de la tarde el fin de semana; una comida B, de menor importancia, que se toma entre las 21 o las 22 horas durante la semana y alrededor de las 17 horas el fin de semana; una comida C, todavía menos importante, situación alimentaria de tercer orden, que consiste en una pasta azucarada y una bebida caliente, y que se puede tomar en diferentes momentos, por ejemplo, entre semana a la vuelta de la fábrica, es decir, hacia las 16 horas, o a todas horas para recibir una visita, o incluso a la hora de acostarse durante el fin de semana.

Dentro de este sistema, el desayuno no constituye una comida. Cuando se les preguntaba a este respecto, los interlocutores de Nicod respondían que no desayunaban nunca, simplemente una taza de té, una rebanada de pan con mantequilla, o incluso que comían lo que les apetecía. Este tipo de respuesta, conforme a la definición adoptada, nos inducía a clasificar el desayuno como un *snack*. El famoso desayuno inglés parece estar muy lejos de la tradición de la clase obrera urbana, si es que es posible generalizar a partir de estas cuatro familias.

Inmediatamente aparece una estrecha correspondencia estructural entre la comida A del domingo y la comida de la noche entre semana. En ambos casos, el primer plato es el principal, siempre caliente y de sabor acusado (*savory*). Existe una estructura de tres elementos: una ración de patatas, una porción central (carne, pescado, huevos, acompañada de una o más guarniciones vegetales); todo ello recubierto con una salsa (*gravy*) parda, grasa y ligada (lo que nosotros llamaríamos el aliño [*dressing*]). Para honrar una visita o celebrar un día festivo, la comida de excepción podría comportar varios *dressings*, siendo siempre la carne la pieza central, las otras reglas combinatorias no cambian.

El segundo plato reproduce las reglas combinatorias del primero, con la diferencia de que ahora se trata de un plato dulce en lugar de salado; hay azúcar encima de la mesa, de la misma forma que en el primer servicio había sal y se puede espolvorear con ella los alimentos. Este segundo servicio es también más laxo: en el caso de una comida ordinaria se puede modificar (conservar un elemento, suprimir otro), los tres prototipos de postre festivo son: el *plum-pudding*, el bizcocho borracho (*trifle*) y la tarta de frutas. En este servicio se dan variaciones libres en el tema de los cereales, de la fruta y de la crema. De modo que la fruta puede reducirse a una simple capa de confitura o una mera coloración de la gelatina en el caso del *trifle* (hecho básicamente de crema [*custard*] y de bizcocho empapado). En el caso del búding de arroz, la fruta puede incluso desaparecer por completo. Pero inversamente, los cereales pueden también desaparecer, como en el caso de servirse frutas en conserva con crema. Como regla general, aunque el *dressing* azucarado sea más espeso que la salsa (*gravy*), se cubre bien el plato exactamente igual que se cubría con la salsa en el primer servicio. La *hard sauce* o *brandy butter* del día de Navidad

Copyrighted material

(caramelo con aguardiente) es casi sólida, no fluye. Observamos así que el *dressing* tiene tendencia a hacerse más espeso al pasar del primer al segundo plato, y de la comida ordinaria a la festiva.

El domingo, así como en otras circunstancias excepcionales, en el momento de acabar el segundo plato, empiezan los preparativos para la tercera parte de la comida, la bebida caliente y los pasteles. Hasta este momento sólo se ha tomado agua fresca; y las variaciones sobre la oposición sólido/líquido se producen en el plato. Durante la tercera parte de la comida se produce una separación total entre sólido y líquido: en la taza, una bebida caliente, en el plato un alimento sólido, frío o seco, es decir, hay una inversión del modelo caliente/frío del principio, cuando lo frío estaba en el vaso y lo caliente en el plato (Tabla 1). Estas reglas ponen en relación los tres servicios en un modelo global. La comida empieza con lo caliente y acaba con lo sólido frío; la cantidad disminuye a cada servicio; la importancia de las formas, en cambio, se incrementa a cada servicio. Queremos decir con esto que en el primer servicio no es en absoluto indispensable, todo lo contrario, que los alimentos tengan una forma tridimensional regular. Se puede decir que la comida, al principio, se parece más a un amontonamiento de alimentos aleatorio, natural, en el plato, y que evoluciona hasta convertirse en un artefacto cultural concebido según unas normas precisas: la gelatina moldeada como una bóveda de catedral, la decoración geométrica de las cerezas, el azúcar-cristal coloreado dispuesto sobre el tazón de crema, los costados lisos y redondeados del *plum-pudding*. Conviene destacar que el término genérico que designa estos postres es la palabra *shape* (forma, molde): *chocolate shape, pink shape*. También se puede dar una forma determinada al *dressing* de crema casi sólida de los días de fiesta. Estas diferencias entre el primer y el segundo servicio se acentúan en el tercero hasta el punto de convertirse en los temas organizadores de una única estructura coherente que coacciona los restantes servicios (Tabla 2).

TABLA 1

Elementos estructurales de la comida principal

Comida A: el contenido del segundo servicio reproduce con otros elementos la estructura del primer plato.

	Modo	Estructura	Elementos
1º servicio	caliente sabroso (salado)	alimento de base elemento central dressing	Patatas Carne, pescado, huevos, hortalizas con guarnición, Yorkshire pudding. Salsa marrón ligada.
2º servicio	frío o caliente dulce (azucarado)	alimento de base elemento central salsa (dressing)	cereales frutas crema líquida

Copyrighted material

Tabla 2

Modelo global de la comida principal

Comida A:Las variaciones hacen aparecer un modelo de conjunto

1ºservicio	2ºservicio	3º servicio
fuerte alimento de base: patatas	suave alimento de base: cereales	suave alimento de base: cereales
no se puede omitir ningún elemento	posibilidad de omisión	se puede elegir
salsa: líquida	salsa: ligada	salsa:sólida
las cualidades sensoriales dominan sobre el aspecto visual	el aspecto visual es el más importante hasta el momento de servir	el aspecto visual domina hasta el momento del consumo
sólidos y líquidos no se separan		sólidos y líquidos separados
empieza caliente	caliente o frío a elección	frío

Que la diferenciación entre caliente y frío sea decisiva en este sistema alimentario no tiene nada de sorprendente para un inglés de pura cepa. En el tercer servicio se calienta cuidadosamente la tetera antes de tirar el agua, cuando apenas empieza a hervir. Se apilan los platos en una estantería encima de la cocina, para que lleguen calientes a la mesa. Excepto las salsas embotelladas, no se admite ningún añadido de alimentos fríos a un plato caliente, ni se admite tampoco el caso inverso: no se sabría como casar la salsa de tomate fría con la carne caliente. La regularidad del modelo está tan claramente establecida que es posible basarse en él para intentar un principio de explicación. Así, antes de haber analizado la estructura habría sido razonable preguntarse, por ejemplo, por qué no se sirven nunca patatas en una comida B. Es posible ahora responder que las patatas son el elemento base de una comida A. Este elemento del modelo perdería su carácter distintivo si se sirvieran patatas en el segundo servicio o en la comida B. Asimismo, si nos preguntamos por qué la comida principal empieza con sólidos calientes y acaba con sólidos fríos; la respuesta a una pregunta formulada en estos términos ("¿por qué?") debe considerar la observación de que el modelo perdería su carácter distintivo, reconocible, si se procediera a cualquier cambio.

La sucesión, la jerarquización y las reglas de las tres comidas del domingo se proyectan sobre los tres servicios de la comida principal: primero una comida con patatas, después una comida principal con cereales y finalmente una tercera co-

Copyrighted material

mida con cereales, azucarada y seca. Un examen atento de las reglas nos muestra que el último plato de las dos primeras comidas y el único alimento sólido que aparece en la tercera, son exactamente el mismo elemento, con la única diferencia de que cada vez es más seco. Del búding al pastel, el generoso recubrimiento esparcido al principio sobre el pastel, en lugar de una crema espesa, adquiere la forma de un ligero glaseado, en la tercera comida (C), tenemos todavía un margen más amplio para elegir un elemento cualquiera de los de un segundo plato de una comida principal; pero si examinamos los menús, en el transcurso de las semanas y los meses, reconocemos el prototipo búding en la segunda parte de la comida C, bajo una forma seca, *plum cake* con confitura. En el último servicio de la comida principal o la última comida del domingo por la noche, la gama de bizcochos dulces recuerda otra vez el búding en sus versiones más secas; bizcochos con grosella, bizcochos helados con chocolate fundido, rellenos de confitura. El bizcocho dulce que se consume el domingo por la noche es una versión seca del pastel; el pastel es una versión seca del búding: podemos pues considerar el bizcocho como una forma propiamente recapitulitava de estos platos. El bizcocho es capaz de resumir toda la sucesión de búdings en el transcurso del año, de los pasteles de boda y de bautizo a lo largo de la vida.

Una comida, una jornada alimentaria entera, incluso un fin de semana, son períodos demasiado cortos para que tengamos tiempo de discernir este modelo. El período durante el cual se despliega el modelo varía probablemente entre los diferentes sistemas alimentarios. En el sistema británico que nos interesa el apogeo viene marcado por la arquitectura inmaculada y centelleante del pastel de tres pisos que celebra el gran acontecimiento de la vida, la boda. El glaseado es tan duro que, para cortarlo, hacen falta los esfuerzos conjugados de los dos novios, armados de un cuchillo del tamaño de un sable. Mediante este análisis empezamos a ver aparecer un sistema alimentario que, como otros sistemas simbólicos, posee unas características miméticas y rítmicas. Así, la evocación del todo mediante la estructura de las partes es una técnica muy empleada en música y en poesía para atraer la atención y despertar el interés.

Los principios que guían a un ama de casa inglesa en la composición de las comidas familiares se resumen en unas pocas reglas. Sin embargo, en esta simplicidad, en esta economía misma del sistema alimentario residen los principios de normalidad que presiden el reconocimiento y la estabilidad estructural. La comida servida por el ama de casa será bien aceptada por la familia por poco que ésta respete un cierto número de constreñimientos referentes al orden de clasificación y de sucesión de los alimentos. Se toleran bien las innovaciones con la condición de que estén bien inscritas en el modelo. Así, en el sistema alimentario británico, no se servirían *spaghettis* con salsa de tomate como plato fuerte de la comida principal; pero nada se opone a que se sirva una pequeña cantidad de *spaghettis* acompañando a la pieza central del servicio en el que aparece la patata de sabor acusado (*savory*).

Copyrighted material

Se observa que en este sistema alimentario el principal rasgo distintivo subyacente es el carácter geométrico cada vez más acusado de las formas; indiscernible en las primeras fases, se convierte rápidamente en el elemento dominante a lo largo de las secuencias diacrónicas, hasta llegar a unas unidades coherentes estructuradas de manera que, en cada una de ellas aparece el modelo que las rige. A pesar (o quizá a causa de) la estricta austeridad de los recursos, la sucesión de comidas constituye un sistema único bien reconocible: el todo está modelado en las partes y a la inversa. Este modelo intensamente repetitivo podría revelar los fundamentos de la continuidad del sistema; y este tipo de análisis podría constituir una vía para descubrir los principios que gobiernan el rechazo o la aceptación de ciertas innovaciones en otros sistemas alimentarios.

TABLA 3

Correspondencia entre la primera y la segunda comida

Comida B: en la sucesión de platos, la comida B reproduce la comida A, pero con el alimento base del 2º servicio.

	Modo	Estructura	Elementos
1º servicio	sabroso(savory) caliento o frío	alimento base elemento central salsa (dressing)	pan carne, pescado o huevos o judías blancas mantequilla
2º servicio	azucarado,frío	alimento base alimento central salsa(dressing)	pan confitura mantequilla
3º servicio	azucarado,frío		eventualmente pasteles el domingo o bizcochos.

TABLA 4

Modelo de la primera y de la segunda comida

Las reglas que rigen la relación de la comida A y de la comida B reduce ambas comidas a un mismo modelo.

Entre la comida A y la comida B, en la sucesión de platos 1, 2 y 3, las reglas observadas son las siguientes:

a) creciente desecación
b) creciente dominio del aspecto visual
c) cantidad decreciente
d) irreversibilidad de:
    1- el orden de los alimentos de base
    2- el orden fuerte/suave
    3- el orden en cuanto a la desecación
    4- el orden de las cantidades
    5- el orden de caliente a frío

Copyrighted material

Tendencias

Ahora podemos volver a la pregunta dejada en suspense. ¿Qué es lo que indica al hombre que ha llegado el momento de dejar de comer? De entrada la investigación de Nicod parece sugerir que existe algo parecido a un sistema cultural de señales de finalización que, normalmente, avisarían al hombre de que ya había comido suficiente. Las comidas se inscriben en un sistema estrechamente estructurado que tiene un principio, una mitad, y que siguiendo un movimiento progresivo, llevaría a un final conocido y esperado. Comprendemos muy bien que ya hemos comido suficiente cuando el té y los bizcochos hacen su aparición en la mesa. ¿Cómo sabemos que ha acabado un soneto o una sonata? Todas las obras de arte no se someten necesariamente a estas reglas. En todos los sistemas alimentarios, el principio y el final no están marcados de una manera tan clara como en el sistema que hemos descrito. Sin embargo, es precisamente el hecho de que la señal que indica el final pueda ser suprimida lo que nos indica cómo podríamos emplear nuestra aproximación para comprender las tendencias que se dibujan en los hábitos alimentarios.

Los modelos de consumo en Gran Bretaña muestran que el pan representa una parte cada vez menos importante en el gasto alimentario global. Si la publicidad pudiera hacernos comer más pan, no hay duda de que las enormes sumas de dinero que se han gastado en este sentido habrían asegurado el éxito de la empresa. Pero parece ser que todo lo que pueden influir los anunciantes es en la elección entre las diversas marcas; pero no parece que puedan hacer gran cosa para invertir las grandes tendencias. Hay una tendencia general: observamos que, no sólo con el pan sino también con el arroz y con las patatas, los glúcidos representan una parte cada vez menos importante en el conjunto de los gastos en alimentación. Pero esto no es más que uno de los componentes de una tendencia más amplia. La parte del gasto en alimentación en general dentro del gasto global también está disminuyendo.

El *UK National Food Survey Committee*[9] indica que el porcentaje del gasto en alimentación en relación al gasto total de los consumidores de bienes y servicios ha descendido regularmente entre 1955 y 1971. En lo que respecta a las categorías de alimentos, se observa (ver la Tabla 5), en el caso de los ingresos más elevados, un aumento espectacular del consumo de carnes y de fruta y una disminución no menos espectacular del de patatas, pan y azúcar; los bizcochos no sólo se mantienen sinó que aumentan un 7% en el grupo con ingresos más elevados, un 14% en el de ingresos medios y un 21% en la tercera categoría de ingresos. Si la causa de que el consumo de bizcochos sea tan notable en el grupo de bajos ingresos es la publicidad, no vemos cómo se explica entonces por qué no produce el mismo efecto en el consumo de pan.

9. National Survey Committe, *Household food consumption and expenditure*, 1970 y 1971, Her Majesty's Statinery Office, London, 1973.

Copyrighted material

Tabla 5

Consumo de categorías de alimentos en Gran Bretaña* 1955-1971

		Grupos de ingresos		
		A	B	C
Queso (1)	1955	1,11	1,06	1,07
	1962	1,31	1,20	1,13
	1971	1,67 (+50%)	1,47 (+39%)	1,33 (+24%)
Carne	1955	13,73	12,99	12,69
	1962	15,38	14,30	14,16
	1971	17,09 (+24%)	15,30 (+18%)	14,86 (+17%)
Consumo total de crema y de leche	1955	2,24	1,95	1,82
	1962	2,28	2,05	1,89
	1971	2,31 (+3%)	2,09 (+7%)	1,94 (+7%)
Consumo total de grasas	1955	4,61	4,50	4,46
	1962	4,64	4,57	4,50
	1971	4,50 (-2%)	4,60 (+2%)	4,55 (+2%)
Patatas	1955	20,27	23,75	23,85
	1962	18,30	20,75	21,06
	1971	14,40 (-35%)	19,67 (-17%)	21,06 (-11%)
Pan	1955	17,53	20,40	21,88
	1962	13,56	16,06	17,67
	1971	11,47 (-35%)	13,52 (-34%)	15,36 (-30%)
Bizcochos	1955	2,12	2,01	1,88
	1962	2,24	2,23	2,13
	1971	2,27 (+7%)	2,30 (+14%)	2,28 (+21%)
Azúcar y confituras	1955	8,21	8,17	8,17
	1962	8,20	8,05	8,17
	1971	6,41 (-22%)	7,09 (-13%)	7,61 (-7%)
Fruta	1955	14,56	10,79	8,91
	1962	16,67	12,00	9,49
	1971	18,46 (+27%)	13,10 (+21%)	10,61 (+19%)

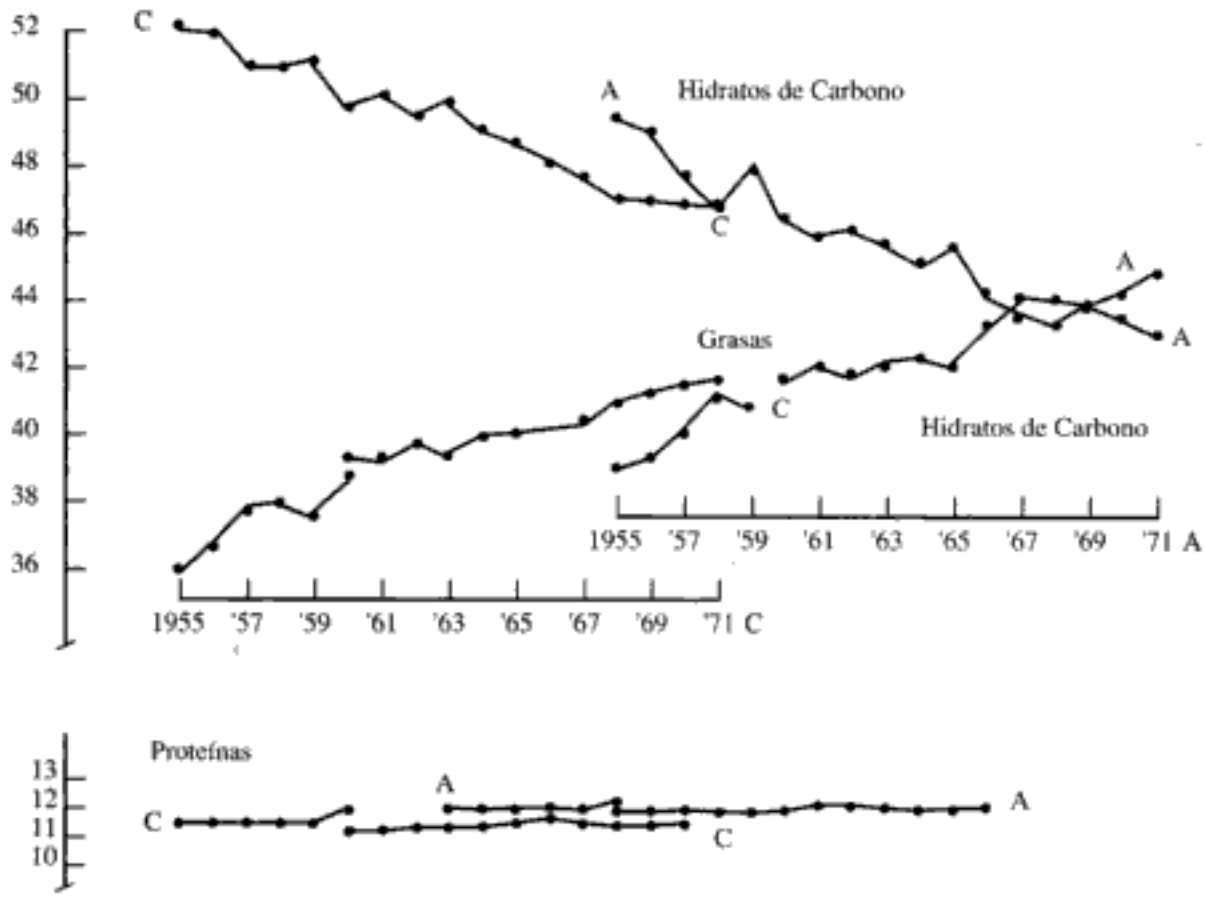
* Extraído del informe del National Survey Food Comittee, 1973

1. Por cada alimento: onzas/semana por kilo calorías por día.

El análisis estructural de M. Nicod permite proponer una explicación del hecho que los bizcochos se mantengan tan bien a pesar de la tendencia general. En el trancurso de los quince años que han precedido a esta investigación, las clases

Copyrighted material

trabajadoras han seguido a distancia una tendencia que se consolidaba en las capas más favorecidas. Durante el período 1955-1971, la proporción de lípidos en relación a los glúcidos en la ración energética ha aumentado en todos los grupos.



Porcentaje de energía extraída de los hidratos de carbono, de las grasas y de las proteínas en los grupos de ingresos A y C, 1955-1971. Si superponemos las trayectorias suprimiendo el intervalo de nueve años entre los grupos A y C, la tendencia es la misma: una disminución del porcentaje de energía extraída de las grasas. Estas cantidades se refieren a los alimentos consumidos en casa (extraído de J. W. Marr y W.F. Berry)[10].

El esquema anterior hace referencia a las categorías de ingreso superior (A) e inferior (C). En la categoría A, y hasta 1964, las dos curvas convergen, aumenta

10. MAR, J.W.; BERRY, W.C. "IIncome, secular change and family food consumption levels: a rewiew of the national survey", 1955-1971. *Nutrition*. Vol. 28, nº !.

Copyrighted material

la proporción de grasas y disminuye la de hidratos de carbono. A partir de 1965, las curvas se cruzan y la tendencia continúa.

El grupo C muestra la misma tendencia que el grupo A pero con un retraso de nueve años. El grupo intermedio B también, pero con sólo cinco años de retraso, y el grupo C, el último, es el que lo hace con más retraso. De forma que el grupo C (que no seguía el movimiento de crecimiento de la proporción de grasas manifestado en los grupos A y B) aumentaba considerablemente su consumo de bizcochos. Este fenómeno es imposible de explicar si no lo observamos con más atención. El bizcocho tal vez haya jugado el papel de señal inhibidora ante el peso excesivo de las grasas y de los aceites en el presupuesto familiar. Quizá durante este período se ha formalizado la comida de la familia obrera inglesa, cristalizando en el modelo descrito por Nicod. Quizá se celebraban más festividades en familia. El hombre comparte con el animal el conocimiento de lo que le gusta comer: pero lo que le diferencia del animal es que no sabe cuando debe parar. Nuestros ingresos aumentan, lo que escogemos para comer no es necesariamente lo más beneficioso para nuestra salud. No hay ningún mecanismo fisiológico automático que indique al ser humano las selecciones que debe hacer ni el umbral de saciedad: no hay ningún "semáforo rojo" natural. Generalmente, los nutricionistas denuncian esta tendencia al consumo excesivo de grasas y aceites. Algunos piensan que podría existir una explicación fisiológica a este fenómeno. No podemos absorber más que una determinada cantidad de alimentos secos; para poder ingerir más de lo que el estómago contiene normalmente es preciso "hacer bajar" con líquido y "hacer pasar" con aceite. Al mismo tiempo, las especias favorecen la salivación, lo que también contribuye a hacer comer más de lo debido. Pero de hecho: ¿por qué queremos comer más de lo debido?

Sucede que no comemos sólo para alimentarnos: lo hacemos también en gran medida por razones ceremoniales y sociales. La *UK National Food Survey* no toma nunca en consideración los datos recogidos durante el período navideño. Y sin embargo, los datos referentes al consumo de grasas y aceites serían realmente impresionantes. Cuanto más importante es el aspecto ceremonial, más tendencia tenemos a mechar los alimentos, a ahogarlos en mantequilla o aceite. Cuando, después de dos malas estaciones sucesivas, Tikopia[11] padeció una hambruna, la vida no se detuvo pero las ceremonias fueron anuladas, alegándose que no era posible celebrar verdaderos funerales ni auténticas bodas sin mantequilla ni aceite de coco. Podemos llegar a la conclusión general de que un aumento real de los ingresos implica más ostentación hospitalaria y festiva, y por tanto incita a un mayor consumo con el consiguiente aumento de la demanda de grasas. Las presiones culturales, en lugar de dar la señal de "stop", pueden muy bien dar la señal contraria.

11. FIRTH, Raymond. *Social Change in Tikopia*. Londres: Allen and Unwin, 1960.

Copyrighted material

Estudio comparado de los sistemas alimentarios

Los resultados de Nicod tienen un alcance metodológico. Ciertamente han mostrado como se produce la diferenciación entre el domingo y el resto de la semana. Muestran como se utiliza el mismo sistema de signos en el momento de una fiesta o de una boda. Pero el principal interés de esta investigación reside en que nos indica cómo debemos proceder para localizar un modelo sólido. Esta investigación puede servir como base de un estudio comparado, permitiendo reforzar aún más el método. En el futuro se podrá indagar con más precisión el segundo plano sociológico de los aspectos culturales de la alimentación. Hemos visto que los alimentos sirven en gran medida para categorizar las situaciones y los grupos sociales; es conveniente señalar las concepciones locales sobre los alimentos más convenientes para recibir visitas, para los inválidos, los niños, los mendigos, e incluso los animales domésticos. También debe tomarse nota de las distinciones más sutiles que se dan dentro de cada categoría, entre los hombres y las mujeres. Podemos esperar encontrar, en todo sistema alimentario distintivo, un determinado número de programas autónomos, adquiriendo cada uno de ellos sentido en oposición a los otros. La investigación se focalizará automáticamente sobre las presiones sociales ejercidas tanto dentro como fuera del hogar. Podemos esperar encontrar la misma escala de categorías sociales en otros aspectos de la organización doméstica: la división sexual del trabajo; el uso del espacio doméstico: la vajilla, los cubiertos, todo el equipo doméstico. En una sociedad en la cual hombres y mujeres viven en esferas muy claramente separadas, una comida entre mujeres probablemente sea diferente hasta en el menor detalle a una comida entre hombres. Sin duda esta comida se tomará en una habitación decorada de otra manera, se servirá con otros instrumentos y se juzgará según otros criterios. Los investigadores, basándose en las observaciones recogidas en el curso de una convivencia permanente con una familia con la cual compartirán la alimentación cotidiana, se esforzarán en interpretar la estructura normativa de cada sistema alimentario, prestando una especial atención a los alimentos escogidos en las ocasiones festivas. El estudio de los aspctos culturales de la alimentación deberá evitar el error de aislar una actividad de su contexto. En una familia, la alimentación no es más que un sistema entre otros, regulando todos ellos el cuidado del cuerpo. Hay disposiciones que gobiernan las comidas, la limpieza, la ropa, el cuidado de los enfermos y de los moribundos, los nacimientos. El sistema de descanso, por ejemplo, regula el acceso a las camas, a los asientos, a la posibilidad de aislarse. En toda familia existen convenciones que designan la persona a la cual el niño puede recurrir en busca de consuelo por la noche. Esta persona puede ser uno de los padres, o a veces la abuela, la tía o la nodriza. Otros problemas que también hay que regular: la precedencia, las prioridades entre los miembros de la familia en lo que concierne al derecho a dormir. ¿Quién de la familia puede dormitar tranquilamente después de comer, mientras que el resto de la casa anda de puntillas y susurrando? ¿A quién se

Copyrighted material

deja dormir, por la mañana, sofocando todos los ruidos de la casa? ¿Para quién se reserva el mejor lugar, lejos o cerca de la ventana, de la puerta, de la televisión, etc.? Todas estas cuestiones se pueden resolver por el ejercicio de la autoridad, o simplemente por el regateo o la fuerza, o incluso en nombre de principios como "el sueño de los niños es sagrado" o "dejad dormir al que gana nuestro pan".

A medida que la profesión médica se organiza, los cuidados que rodean el nacimiento, la muerte, la enfermedad, tienden a escapar del ámbito familiar, y a ser dispensados en las instituciones especializadas, por profesionales. De todas formas hay diferencias entre una familia y otra. Cuando los enfermos son cuidados en casa, las personas responsables de estos cuidados, así como las que están eximidas de esta responsabilidad, varían. En algunas familias, todos los parientes estarán implicados, según un orden estricto, tanto si viven como si no bajo un mismo techo; en otras, todos los cuidados incumbirán a una misma y única persona, por ejemplo, las más joven de las hijas solteras, o el padre o la madre. Dejando de lado las situaciones de crisis, por lo que concierne a la higiene corporal cotidiana, es preciso regular el acceso al aseo o al cuarto de baño. Quién tiene prioridad, quién debe hacer cola y en qué orden, cuántas veces es posible tolerar que las conveniencias personales interfieran en las escalas de prioridades. ¿Acaso estas reglas reflejan las categorías de sexo y edad, los papeles (de los padres y de los niños) y, en caso afirmativo en qué medida lo hacen? Estas prioridades también se establecen mediante un regateo indirecto entre los miembros de la familia. Así, en el interior de la familia hay un sistema de cuidados corporales que evoluciona y que al mismo tiempo forma la trama de las relaciones intrafamiliares.

Al estudiar las reglas de los diferentes sistemas familiares podemos llegar a poner de relieve diversos tipos de familias. Este estudio permitirá también relacionar los sistemas alimentarios y el sistema familiar en su conjunto.

La familia no se mueve en un vacío cultural. Los medios de comunicación, la publicidad, los amigos están contínuamente vertiendo información sobre la alimentación. Esto podría parecer que plantea un problema de primer orden a nuestra investigación, si pensáramos que es preciso considerar una familia o una calle como una subcultura en el seno de una cultura madre. Pero, afortunadamente, no tenemos ninguna necesidad de establecer esta clase de distinciones en nuestro proyecto. Al contrario, esperamos llegar a identificar los tipos de familias más cerradas o más receptivas a estas influencias externas. Un estudio de estas características debería esforzarse en poner a punto un método para poder relacionar la sociedad y la cultura. También sería necesario que tuviera en cuenta las presiones sociales ejercidas sobre las familias escogidas. Ciertos modelos alimentarios quizás sean la respuesta universal a determinadas condiciones sociales: por ejemplo, es evidente que los horarios de las comidas corresponden a los horarios profesionales. El predominio de los hidratos de carbono corresponde en buena media a un nivel de ingresos bajo en el medio urbano. Esto nos invita a pensar que un modelo repetitivo cerrado como el que ha señalado Nicod puede corresponder a una red cerrada de relaciones sociales.

Copyrighted material

Nuevas vías de investigación

Habiendo esbozado a grandes trazos el conjunto del cuadro, podemos ahora volver a algunas perspectivas más fáciles de dominar. En una aproximación comparativa del proceso de la ingestión de alimentos, probablemente algunas variables se podrán aplicar a todos los sistemas alimentarios: la cantidad, el reparto diacrónico de las secuencias, la temperatura, la oposición salado/azucarado, líquido/sólido, insípido/ picante. Otros criterios pueden aparecer como más significativos: entero/picante, asado/hervido, o el color y el olor. Proponemos los encabezamientos de capítulo siguientes:

1. En una tradición cultural determinada, la relación de la cocina con las otras artes y con las formas de comportamiento.

No sería legítimo postular que la cocina tiene necesariamente el mismo rango en la consideración de toda una población que la música, el baile, la elaboración de mitos o la construcción de casa... Sería conveniente prestar atención a las interrelaciones entre diferentes dominios cuturales y la rigidez de sus fronteras.

2. Identificación de las dimensiones pertinentes de comparación.

A. Dimensión socioeconómica

costo:	en dinero	
	en trabajo:	- masculino - femenino - infantil
	en tiempo:	- frecuencia de las comidas - tiempo de preparación
lugar:	- habitación - cocina - zona particular de comidas, etc.	

Los costes pueden también intervenir en el hecho de considerar que un determinado lugar es el conveniente para un determinado alimento.

Copyrighted material

Equipo doméstico: los cubiertos (número de piezas por persona y usos especializados); los tejidos (tapetes, manteles, servilletas...); la vajilla y los vasos (número de cambio de platos, etc.); la iluminación (débil, intensa, eléctrica, con velas...); la decoración (por ejemplo, flores, con o sin perfume).

Comensales: aquellos que normalmente comen juntos; las visitas ocasionales; hombres/mujeres/niños; enfermos/sanos.

B. La dimensión estética.

Relaciones entre los colores: reglas de combinación y de sucesión de los colores; puede que haya o no correspondencia entre éstas y las reglas culinarias, pero cabe esperar más correlaciones con los costes, los horarios y los comensales.

Elección de los colores: colores específicos de uso gastronómico (por ejemplo, colores parecidos o no a los de las flores, el sol, la ropa; o también uso consistente en adoptar el mismo registro para la alimentación y para la decoración de interior, por ejemplo paredes de color crema y cortinas de terciopelo de color chocolate).

Modelo de las formas: importancia clara de un motivo geométrico en la disposición de los alimentos en el plato, en la presentación de alimentos en forma de pastelillos; efectos de relieve :

- conteniendo comestible duro (natural/modelado);
- endurecido para obtener un efecto plástico (por ejemplo, empleo de harina, gelatina, huevos o desecación);
- líquido decorado en la superficie;
- líquido con estratos (por ejemplo, café irlandés);
- líquido con elementos sólidos regulares o no (fideos) en suspensión.

Parte/todo: (el contraste grande-entero/cortado a trozos opuesto al contraste grande-entero/pequeño-entero): para establecer claramente el significado de este contraste el antropólogo debe recordar las importantes observaciones hechas por Lévi-Strauss sobre el significado del asado en relación a los otros modos de cocción. El asado entero se suele reservar para las grandes ocasiones ceremoniales. Pero observaremos que el gran pastel de boda no debe ser cortado antes de que lleguen todos los invitados. Recordemos también la costumbre de cortar el pan, en el sistema judío, que forma parte de la ceremonia de distribución de los alimentos. La distinción entre lo que está entero y lo que está cortado a pedazos puede ser importante y constituir un indicio de formalismo.

Copyrighted material

Aquí sólo se trata de hacer algunas sugestiones. Se pueden considerar muchas otras posibilidades. A partir de este conjunto de dimensiones, es posible extraer un indicador del grado de segregación existente entre el orden culinario y los otros órdenes que rigen las relaciones sociales. Esto nos ayudará a determinar en qué medida la cocina es concebida como un campo específico en el seno de la cultura estudiada.

C. La dimensión de lo culinario

Contenido: alimentos de base (uno solo, dos, ninguno); régimen carnívoro/vegetariano; con alcohol/sin alcohol. Debe relacionarse con los costes y los ingresos.

Textura: líquido/sólido; crujiente, duro, tierno, granulado, viscoso, etc. Pueden ser necesarios exámenes de laboratorio para precisar a qué se refieren cada uno de estos términos en una cultura dada. Existen probablemente correlaciones entre, por un lado, la consistencia de ciertos alimentos que exigen una cantidad de cuchillos, tenedores, platos y servilletas y, por otro lado, un espacio particular, un cierto tipo de comensales. La distinción entre húmedo y seco quizás podría proporcionar una medida constante del grado de intimidad o de distancia.

Gusto: Sazonado/insípido; picante/suave; dulce/salado; estas distinciones son sin duda importantes para marcar las diferencias de situación social, por ejemplo, niños/adultos (la comida de los niños suele ser menos cara y más insípida), hombres/mujeres, ordinario/festivo.

Temperatura: caliente/frío/tibio; aplicable a los platos, las servilletas, las bebidas. Resulta particularmente interesante saber si una cultura considera que hay una gama de temperaturas apropiadas para los alimentos y conocer la relación existente entre estas temperaturas y las de las estancias o del cuerpo.

Olores: diferencias pretendidas y diferencias comprobadas experimentalmente; ¿en qué medida se espera que un olor alimentario se distinga de los olores corporales, fecales, medicinales o de los olores de los desodorantes?

Este aspecto nos permite medir la rigidez de las fronteras que separan los diferentes sectores de la cultura. Cuanto más diferenciado aparece en una cultura el sector culinario de los otros, más interesante resulta estudiar las transferencias de estructuras que pueden producirse de un sector a otro dentro de una misma cultura.

Fondos de cocción: especialización o mezcla de aceites o aguas de cocción según las diferentes clases culinarias, por ejemplo: grasa animal en la misma salsa. Este ítem permite evaluar el grado de segregación interna y de especialización en el seno de un sector cultural y permite también la comparación entre sectores culturales diferentes.

Copyrighted material

Con la industrialización se observa una tendencia a disimular o a enmascarar los olores corporales. Es posible relacionar este hecho con ciertas tendencias del gusto: parece ser que actualmente se tiende hacia sabores neutros, a la disociación de las sensaciones gustativas, a una cierta repugnancia hacia los olores de putrefacción, los olores fuertes. Es posible que esto se inscriba en una tendencia general a preferir que los sabores específicos no se mezclen. Así, ciertos gastrónomos consideran hoy en día que el humo de un puro, aunque sea de buena calidad, estropea el gusto de un buen brandy, mientras que, tradicionalmente, se les había considerado complementarios. Actualmente se prefiere un gorgonzola fresco y cremoso antes que un gorgonzola lleno de gusanos, y los quesos de importación son en conjunto más insípidos que en su lugar de origen, sobre todo de las granjas donde el olor de establo y de estiércol forman parte del universo olfativo. Lo mismo sucede con el whisky de malta: sus aromas de turba se desprenden a la vez más neta y agradablemente cuando el aire está ya saturado de olores de turba y cuando acompaña a una cocina preparada con agua turbosa. Los nísperos, cultivados y consumidos en la Inglaterra de Shakespeare, han desaparecido en la actualidad: sin duda, el hecho de que haya que esperar a que estén pasados para consumirlos es importante, en el contexto que nos ocupa. Ya no se deja que la carne del faisán o del buey se pase un poco para obtener un intenso sabor de caza, tan apreciado antaño. En Europa no se aprecia la *assa foetida*, mientras que en la India es un aromatizante muy valorado. El ajo tiene un destino curioso: venido de Italia y del sur de Francia, su consumo tanto crece como decrece en las diferentes capas sociales de otras regiones de Europa. El tema es complejo: pero es seguro que los tests gustativos de laboratorio deberían tener en cuenta el transfondo gustativo. Debería ser posible tener en cuenta las condiciones culturales. Uno de los objetivos de esta investigación es el de contribuir a medir los aspectos culturales del gusto.

Conclusión

Un conjunto de estudios sobre el terreno, estrechamente coordinados, situados en unas perpectivas del tipo que hemos esbozado, podría tener como objetivo, entre otros, el de perfeccionar el método y ampliar la gama de preguntas que se pueden plantear sobre la cultura. La tradición culinaria constituye sólo una parte de la vivencia cultural de un individuo. La aproximación que proponemos permitiría precisar el grado de aislamiento de los sectores culturales entre sí y ver si las "estructuras de evaluación" propias de un sector, pueden calcarse sobre otro sector. Sólo entonces podrán compararse con cierta seriedad, en términos generales, los

Copyrighted material

subsistemas culturales: la importancia en el interior, de las referencias cruzadas, la repetición del modelo, la periodización de sus ritmos, su cadencia y sus tiempos fuertes. Será posible formular hipótesis sobre la relación entre estas características estructurales y la estructura social. En el plano teórico, éste es el aspecto más difícil y más interesante de la investigación.

Sin duda, todos estos problemas son técnicos y muy específicos de la antropología, pero este trabajo también servirá de ayuda en la comprensión del devenir de nuestros hábitos. A lo largo de los años, seremos ciertamente cada vez más conscientes de la superpoblación y de las amenazas de hambruna a gran escala. Esta toma de conciencia se ha iniciado ya y la opinión pública empieza a ejercer una presión moral sobre nuestros hábitos alimentarios. Al mismo tiempo, también seremos cada vez más conscientes del carácter artificial de las reglas restrictivas de nuestra alimentación. Cuando hayamos comprendido que la idea que nos hacemos de lo que es comestible está esencialmente enraizada en la cultura, no en la naturaleza, entonces podremos empezar a pensar en eventuales revoluciones alimentarias en el futuro. Si sucediera que la hospitalidad se confundiera totalmente con la manifestación más ostentosa entonces la demanda seguiría orientándose hacia ciertas carnes particularmente buscadas[12], hacia ciertos trozos particularmente tiernos y sangrantes, hacia ciertas carnes extraordinariamente escasas, provenientes de los confines más alejados del globo, pero también puede suceder que llegue el día que la conciencia de la sociedad industrial desfallezca ante la simple idea de criar y de matar animales para alimentarse con su carne. O también que esta conciencia se tranforme invirtiendo su posición sobre la comestibilidad de los parásitos. Imaginemos que se descubra un medio cómodo de neutralizar los efectos eventualmente patógenos de los lepidópteros, las arañas, los gusanos y otros insectos: la raza humana podría alimentarse de sus propios parásitos e insectos perniciosos.

Si nos sobreponemos conscientemente a la aversión que nos produce comer insectos, este esfuerzo podría conducirnos a tratar los alimentos como si fueran medicamentos, como si formaran parte de la higiene íntima, con el mismo título que el hecho de cepillarse los dientes o de defecar. ¡Imaginemos por un instante el trastorno que significaría esta visión futurista para la industria alimentaria, la concepción de los restaurantes y la decoración de interiores! Otras dificultades, también improbables, podrían presentarse a los restaurantes si, por ejemplo, nos cogiera un horror repentino hacia cualquier forma de segregación social y nos esforzáramos al máximo en no hacer ninguna clase de selección entre nuestros comensales. Entonces, la barbacoa en la calle se convertitía en algo moral y socialmente superior a una cena refinada en un establecimento selecto. Los restaurantes podrían verse obligados a plegarse ante la reprobación sin apelación de toda manifestación suntuaria en los lugares públicos, y las guías gastrónomicas deberían cambiar de estilo.

---

12. SAHLINS, M. *Culture and practical reason*. Chicago, University of Chicago Press, 1976.

Copyrighted material

Ciertamente asistiremos al desarrollo de nuevas fuentes alimentarias, así como al de nuevas fuentes de energía. En estas condiciones debemos preguntarnos cómo se presentarán estas nuevas fuentes en la mesa del futuro.

Los nuevos menús quizás sean prudentemente calcados de los antiguos. Pero sería más interesante que se presentasen bajo formas y estilos que aún no podemos imaginar. Quizás los alimentos sean concebidos para ser consumidos al ritmo de la música: podríamos imaginar cientos de cambios radicales en la estructura del menú. Sea como sea, no cabe duda que la sociedad moderna conocerá revoluciones alimentarias que hoy todavía son inconcebibles.

Agradecimientos

Algunos elementos del presente artículo provienen, reducidos, de otras publicaciones. Agradecemos a sus editores que nos hayan autorizado a utilizarlos.

DOUGLAS, MARY. "Food as an art form ", en *Studio International*, septiembre 1974. "The sociology of Bread". *Bread*, London: Spicer, Applied Science Publishers Ltd. 1975.

NICOD, MICHAEL. "Taking the biscuit: the structure of british meals" *New Society*. Vol 30, nº673, pp.744-747. 19 de diciembre de 1974.

Agradecemos también al *UK Department of health and social Security*, el financiamiento de los trabajos de M. Nicod.

Copyrighted material

Copyrighted material

ES ASÍ PORQUE ES ASÍ: DIFERENCIAS DE GÉNERO Y DE EDAD EN EL CONSUMO FAMILIAR DE ALIMENTOS

Nicola Charles y Marion Kerr

Puesta en escena

Una familia está comiendo durante las vacaciones. La comida y la bebida son un poco especiales porque están disfrutando de un placer fuera de lo habitual, que se añade al gusto que sienten por encontrarse lejos de casa y del trabajo. Se trata de dos niños pequeños, su madre y su padre y una pareja de abuelos. Aunque comparten la comida sentados alrededor de la mesa todos juntos, los alimentos que comen son diferentes. Los niños están comiendo filetes de pescado empanado, judías con salsa de tomate y patatas fritas, los adultos toman filete de carne, guisantes y patatas fritas. Los niños no tienen nada para beber mientras que los adultos tienen jerez antes de la comida, vino durante y té después. El púding que se da a los niños es de los que se hacen como la leche instantánea y los adultos toman además flan de fruta. También aparecen diferencias entre hombres y mujeres. Los hombres toman porciones grandes de filete de carne mientras que las mujeres toman porciones medias. La madre de los niños hace el siguiente comentario sobre la distribución del filete de carne, sobre el hecho que los niños no comen y las mujeres comen menos que los hombres.

> "No ibamos a comprar una pieza entera de filete de carne para que lo masquen y luego lo echen, no con estos precios... No teníamos ningunas ganas de desperdiciarlo".

> "Me parece que fue así porque fue así y nada más... No había demasiada diferencia pero el más grande se lo dimos a los hombres, era simplemente un poco más grueso y... bueno, ¿por qué no?"

Estas diferencias fueron así "simplemente porque fueron así". La aceptación de la distribución de los alimentos indica que estas diferencias se dan por supuestas; se ven como si fuesen "naturales". ¿Pero qué significa en términos sociales esta distribución de los alimentos y qué mensajes nos está transmitiendo acerca de los participantes en la comida? Estas son las cuestiones en las que nos vamos a centrar en este capítulo.

Copyrighted material

La investigación y su contexto teórico

Hace tiempo que los antropólogos han reparado en la importancia social y simbólica de la comida, han observado que se trata de un registro importante de relaciones sociales y de un transmisor de complejos mensajes sobre las ocasiones sociales y sus participantes (Lévi-Strauss 1966, Douglas 1981, Shostak 1983). Pero sólo últimamente métodos similares de análisis han empezado a aplicarse a las sociedades capitalistas avanzadas (Douglas y Nicod 1974, Barthes 1979, Murcott 1982a y 1982b, Charles y Kerr 1982, Goody 1982). Estos análisis proporcionan datos que demuestran que la comida constituye un indicador particularmente claro del estatus social; lo cual viene a sugerir, junto con la creciente información sobre la distribución desigual de recursos dentro de las casas (Pahl 1983, Land 1983), cuán erróneo es suponer que la distribución de la comida familiar se realiza de acuerdo con principios igualitarios. Y sin embargo éste continúa siendo el presupuesto en el que se basan las estadísticas sobre el consumo de alimentos.

En la Encuesta Nacional sobre la Alimentación, que es la fuente de información fundamental sobre las actuales costumbres alimentarias de los británicos, se obtienen cifras sobre el consumo individual medio simplemente dividiendo la cantidad de comida que entra en una casa por el número de sus residentes. Aunque esto nos proporciona importantes revelaciones sobre las desigualdades en el consumo entre las familias, nos esconde al mismo tiempo las desigualdades en el consumo dentro de las familias. Que estas diferencias existen aparece claramente reflejado en detalladas observaciones sobre la vida familiar y las costumbres alimentarias (Delphy 1979, Pember Reeves 1979, Rowntree 1913). Ahora bien, este tipo de trabajos han estado normalmente centrados en familias pobres o que viven en condiciones cercanas a la pobreza, de manera que aún se continúa suponiendo que entre las familias de rentas no tan bajas la distribución de alimentos se hace de forma más igualitaria. Nuestra investigación incluye familias de orígenes sociales muy diversos y proporciona datos que demuestran que este supuesto está totalmente infundado. A continuación vamos a documentar la naturaleza y alcance de las desigualdades en el consumo de alimentos dentro de estas familias, y prestaremos una atención especial a sus conexiones con el estatus y las relaciones de poder.

Durante 1982 y 1983 entrevistamos a 200 mujeres, todas ellas madres de niños pequeños, acerca de sus actitudes y prácticas en relación a la provisión y consumo de alimentos[1]. Se trataba de entrevistas semi-estructuradas que contenían preguntas abiertas a efectos de estimular a las mujeres a que hablasen libremente de sus experiencias y opiniones. Cada mujer fue visitada dos veces y durante el intervalo de tiempo entre las dos entrevistas se les pidió que anotasen diariamente la co-

1. La investigación fué posible gracias a la generosa financiación del Health Education Council

Copyrighted material

mida y la bebida consumida por cada miembro de sus familias por un período de dos semanas. Se grabaron las entrevistas y posteriormente se transcribieron. La muestra se seleccionó al azar en una área geográfica (una ciudad del norte y sus pueblos circundantes) determinada a partir de la documentación procedente de la autoridad sanitaria del distrito en la que se identificaban familias con por lo menos un niño en edad pre-escolar. Se escogió este método de muestreo porque al principio se pensaba centrar el estudio en la alimentación de los niños pequeños. Pero en seguida nos convencimos de la necesidad de situar el análisis de las actitudes y prácticas de las mujeres en relación a la alimentación de sus hijos en el contexto del consumo alimentario familiar en general.

El método de muestreo dió lugar a que una amplia variedad de familias estuviesen representadas en nuestra muestra. Las edades de las mujeres oscilaban de 20 a 45 años y el tamaño de la familia variaba entre uno a seis hijos. Aunque sólo 4 mujeres trabajaba a tiempo completo fuera de su casa, 59 mujeres (30%) trabajaban a tiempo parcial. La mayoría de las mujeres estaban casadas o vivían con hombres que trabajaban a tiempo completo; había sólamente 10 familias monoparentales en el estudio y sólo 6 maridos estaban desempleados en el momento de la entrevista. Cincuenta-y-dos (26%) hombres tenían ocupaciones profesionales o de dirección, 30 (15%) eran oficinistas, 57 (29%) desempeñaban trabajos manuales cualificados, 19 (10%) eran trabajadores manuales no cualificados y 22 (11%) estaban auto-empleados, normalmente en trabajos manuales cualificados. Los datos que se recogen a continuación se refieren específicamente a familias con niños pequeños. Todas tenían por lo menos un hijo menor de 5 años y el 53% sólo tenían hijos en edad pre-escolar, mientras que únicamente el 5% de las familias incluían hijos que habían dejado ya la escuela. Nuestros datos son por supuesto también geográficamente específicos. Sin embargo pensamos que las pautas de consumo de alimentos que describimos probablemente reflejan actitudes y prácticas bastante extendidas entre las familias con niños pequeños (véase Murcott 1982b, Blaxter y Paterson 1982).

El análisis de las entrevistas transcritas nos proporcionó información que confirmaba ciertos aspectos de las relaciones sociales del consumo de alimentos que están ampliamente asumidos; por ejemplo, quedó muy claro que casi siempre son las mujeres las que realizan las tareas de comprar y preparar los alimentos para la familia. Nuestra propia presunción de que esto era así nos proporcionó la justificación para centrar nuestra atención desde el principio específicamente en las actitudes y experiencias de las mujeres. Pero quizá sea menos conocido el hecho que en conexión con estas prácticas hay ideologías sobre la provisión de alimentos y las propiedades del consumo que las mujeres también nos revelaron en toda su complejidad y con sorprendente unanimidad. Así, quedó bastante claro que existen expectativas culturales acerca de qué comida es la más apropiada para los hombres y para los niños, y que en la provisión de esas comidas las mujeres demuestran su habilidad para ser "buenas" esposas y madres. Además, se vió también que los ali-

Copyrighted material

Hidden page

deben ser cocinados íntegramente. Tal y como dejaron bien claro las mujeres con las que hablamos, una comida sin cocinar o un plato precocinado no puede considerarse como una buena comida.

Estas opiniones no significaban, sin embargo, que la comida como es debido se proporcionase siempre todos los días. Muchos factores podían intervenir e impedir que esto sucediese, como la necesidad de tener en cuenta las preferencias de los niños, la falta de tiempo para la preparación de la comida o la escasez de dinero. De ahí que patatas fritas y carne de bajo estatus, como las salchichas o las hamburguesas, alimentos que no se consideran como "adecuados", solían aparecer en la comida principal. Esto no se veía como algo deseable, tal y como ilustra el siguiente comentario:

> "Tengo esta especie de obsesión de que hay que tomar carne, verduras... Supongo que cuando hago comidas como filetes de pescado empanado, judías en salsa de tomate y patatas fritas me siento culpable, no sé por qué, siempre pienso que no están tomando una buena comida".

Las mujeres consideraban que la provisión de una buena comida era importante para los hombres y se dijo que muchos hombres esperaban asimismo que se les preparase este tipo de sustento. Además, creían que era importante asegurarse que los niños se alimentasen "como es debido" mediante el consumo regular de tales comidas. Sin embargo, se dijo también que muchos niños se negaban a tomar alimentos cuando se proporcionaban de esta forma. Puede que esto se explique por su imposibilidad para elegir en tales ocasiones. En otras comidas se permitía a los niños escoger entre varias alternativas pero en la comida principal, la comida decente del día, normalmente tenían que comer lo que se les daba y los alimentos que recibían casi siempre respondían a las preferencias del padre y no a las suyas. Ni que decir tiene que la "lucha de voluntades" a que esto da lugar durante las comidas familiares constituye una escena bien conocida, pero es importante darse cuenta de que en tales confrontaciones los niños poseen sólo las sanciones negativas del rechazo y la no cooperación; lo cual refleja su impotencia relativa. Los niños que persistían en este tipo de comportamientos podían de vez en cuando ganar un respiro, obligando a algunas mujeres a dejar de proveer temporalmente la comida principal. Pero esto se consideraba solamente como un último recurso y se intentaba por todos los medios acostumbrarlos otra vez a la comida como es debido.

Las mismas mujeres casi siempre subordinaban sus propias preferencias a las de sus compañeros y de los niños. Muchas compraban siempre lo que sabían que gustaba a sus compañeros para la comida principal, mientras que para los desayunos y las comidas no principales, cuando los hombres estaban ausentes, eran las preferencias alimentarias de los niños las que solían predominar. Esta falta de atención a sus propios gustos combinada con su implicación intensiva en la preparación y el servicio de la comida a menudo daba como resultado que las mujeres no dis-

Copyrighted material

frutasen de los alimentos que ellas mismas cocinaban, y algunas veces incluso se quedaban sin comer (Kerr y Charles 1986). En general, parecía claro que la responsabilidad de las mujeres en la alimentación de sus familias no les garantizaba ningún poder en su función de compradoras de alimentos y cocineras. Estas observaciones constituyen un trasfondo importante para nuestra posterior discusión sobre las distribución de la comida, puesto que empiezan a insinuar las relaciones desiguales de poder y autoridad dentro de las cuales tiene lugar el consumo de alimentos.

Comida y estatus social

Vamos a examinar ahora los valores sociales que las mujeres atribuían a la comida. Como era de esperar, los alimentos de alto estatus social se asociaban principalmente con banquetes festivos, pero el estatus social de los alimentos también estaba relacionado con la comida "como es debido" que se ha descrito más arriba. Los alimentos frescos se valoraban siempre más que las comidas precocinadas. Aparte de esto, la jerarquía alimentaria que resultó de lo que contaban las mujeres coincidía en términos generales con la que plantea Julia Twigg (1983), que advierte que la carne roja es el alimento más valorado seguida del pollo, pescado, huevos, queso, fruta, verduras, tubérculos y cereales, en este orden. Así, mientras que muchas mujeres veían en los huevos, el queso, la fruta y los cereales un valor nutritivo considerable, ninguna parecía concederles el mismo valor social que la carne y el pescado a excepción de las cuatro vegetarianas de nuestra muestra. Las patatas hervidas o asadas y otras legumbres constituían sin duda ingredientes esenciales de toda comida decente, y sustituirlas por patatas fritas o judías con salsa de tomate equivaldría a bajar el estatus de la comida, aunque era la carne lo que principalmente proporcionaba estatus a la comida. Además, todas las mujeres manifestaron una alta sensibilidad para las gradaciones en el estatus de la carne. Espontáneamente propusieron una jerarquía en la que se concedía el estatus más alto al cuarto, luego al filete, las chuletas y el pollo. A la carne picada, el estofado de carne, las salsas de carne, el hígado y el tocino se les consideraba como de media categoría, mientras que a las salchichas, las hamburguesas y carnes similares se les atribuía el estatus más bajo. Esta última categoría no se solía ver como buena carne y no constituía una comida idónea.

La jerarquía que articularon las mujeres estaba basada no sólo en la calidad de la carne sino también en los métodos de cocinado que se le asociaban. El asado prevalecía sobre el hervido que a su vez se consideraba superior al frito. El alto valor que se concede al asado refleja sin duda una característica común de muchas culturas (Twigg 1983, Lévi-Strauss 1966). Las familias no solían comer carne

Copyrighted material

asada durante la semana pero sí que constituía un componente regular de la comida de los domingos, que ya hemos indicado que era el momento culminante de la alimentación semanal de la familia. La comida del domingo se caracterizaba también por las patatas asadas en lugar de las patatas hervidas, ingrediente esencial de la comida principal durante la semana. Había más posibilidades de que las legumbres fueran frescas para la comida del domingo, cosa que indica el gran valor que las mujeres conceden a los alimentos frescos, y probablemente se serviría más de un tipo de legumbres a parte de las patatas. El día de Navidad, la comida principal presentaba una forma todavía más elaborada. La carne asada, normalmente pavo, era esencial para la comida de Navidad, acompañada de patatas asadas y hervidas y de una variedad y abundancia de legumbres aún mayor. El estatus diferencial que las diferentes carnes proporcionan a una comida se puso claramente de relieve cuando preguntamos a las mujeres si había alimentos que encontraban excesivamente caros. En los siguientes comentarios, por ejemplo, queda claro que el pollo y las chuletas están muy bien considerados como comida diaria pero no deberían aparecer en los platos del domingo, mientras que se lamenta mucho tener que recurrir a la carne barata, o a poca carne o ninguna en absoluto, durante la semana.

> "Hubo un tiempo en que hubieras dicho 'No voy a comer más chuletas de cerdo los domingos', pero ahora te las comes porque se han puesto carísimas. Lo que quiero decir es que vivimos de tartas de pastor* y de escuálidas chuletas de cordero, las que pones en la cazuela, y cosas así".

> "Nunca hemos pasado hambre pero, bueno, ha habido semanas en las que no hemos tenido demasiado dinero y entonces les he hecho pollo. Cuando vamos un poco más holgados no tomamos nunca pollo para la comida del domingo, pero cuando hemos tenido que pasar con poco entonces comemos pollo, y luego huevo con patatas fritas o algo así durante la semana si no hay otro remedio".

> "Creo que obtenemos el valor nutritivo sucifiente de lo que comemos pero no creo que nunca comamos como es debido. Para mí comer como es debido quiere decir tomar carne cada noche, pero nosotros no nos lo podemos permitir. Uno poco de ternera los domingos, tarta de queso los martes, pescado probablemente esta noche. Esta es la rutina que hago, y las otras noches normalmente toman albóndigas en lata o cosas así".

Es importante subrallar que estas economías se consideran constitutivas de una privación social más que nutricional. Cuando las familias iban escasas de dinero reducían también el consumo de alimentos que no figuran en la jerarquía alimen-

* N. del T.: una *shepherd's pie* o "tarta de pastor" es un plato muy popular en el Reino Unido que consiste en carne picada, normalmente de cordero, con puré de patatas

Copyrighted material

Hidden page

La distribución de la comida en las familias

Nuestro breve recorrido por los ingredientes de las comidas ordinarias y especiales ha puesto de relieve el estatus diferencial ligado a los diversos alimentos. Esto nos proporciona la base para interpretar el significado de nuestros hallazgos sobre la distribución de tales recursos en las familias. Para mostrar estos datos tenemos que dejar el material cualitativo derivado de nuestras discusiones con las mujeres y pasar a un resumen de la evidencia cuantitativa obtenida de sus apuntes diarios. En primer lugar hay que puntualizar que estos datos cuantitativos se basan en

Tabla 1. Incidencia media del consumo de los artículos de la comida principal sobre un periodo de dos semanas (consumo alimenticio estandarizado de las mujeres = 100)

	Hombres (N=151)		Mujeres (N=157)	Niños (N=289)	
Carne de alto estatus	4.9	(109)	4.5 (100)	3.1	(69)
Carne de estatus medio	9.0	(132)	6.8 (100)	5.3	(78)
Carne de bajo estatus	6.8	(133)	5.1 (100)	5.2	(102)
Pescado entero	1.9	(112)	1.7 (100)	0.9	(53)
Pescado de bajo estatus	1.5	(94)	1.6 (100)	1.7	(106)
Huevos	5.1	(116)	4.4 (100)	3.5	(80)
Queso	5.8	(104)	5.6 (100)	3.8	(68)
Verd. de hoja (cocidas)	2.8	(97)	2.9 (100)	2.1	(72)
Otras verd. (cocidas)	8.2	(104)	7.9 (100)	6.8	(86)
Legumbres crudas	5.3	(106)	5.0 (100)	2.3	(46)
Fruta	5.2	(88)	5.9 (100)	7.3	(124)
Patatas (hervidas/asadas)	6.6	(103)	6.4 (100)	6.3	(98)
Patatas fritas	7.0	(100)	7.0 (100)	4.0	(57)
Pan	21.6	(114)	19.0 (100)	17.4	(92)
Cereales de desayuno	5.3	(102)	5.2 (100)	10.4	(200)
Pastel	7.3	(109)	6.7 (100)	4.9	(73)
Galletas	6.4	(80)	8.0 (100)	11.3	(141)
Púdings	7.0	(100)	7.0 (100)	9.3	(133)
Caramelos	2.6	(74)	3.5 (100)	8.1	(231)
Patatas fritas de bolsa	2.4	(133)	1.8 (100)	4.0	(222)
Judías en salsa, etc.(*)	2.0	(105)	1.9 (100)	2.9	(153)
Leche	6.3	(105)	6.0 (100)	21.5	(358)
Refrescos	2.0	(74)	2.7 (100)	22.5	(833)
Té/café	54.3	(94)	58.0 (100)	13.4	(24)
Alcohol	4.4	(163)	2.7 (100)	0.2	(7)

(*) Esta categoría incluye spaghetti de lata, ravioli de lata, tallarines, judías en salsa de tomate, etc. -alimentos que normalmente se dan a los niños en comidas no principales.

Copyrighted material

el cálculo de la incidencia del consumo de alimentos específicos y no se refieren a la cantidad de cada alimento consumido en un momento determinado. A pesar de que este método no tiene en cuenta por tanto las diferencias en el tamaño de las raciones que corresponden a los diferentes miembros de la familia -diferencias que indudablemente existen tal y como se refleja en nuestra descripción inicial de una comida familiar-, lo que sí nos revela sin embargo son importantes pautas de distribución de alimentos en las familias y muestra la existencia de diferencias de estatus significativas entre los hombres y las mujeres, adultos y niños.

Una visión general de tales diferencias nos la proporciona la tabla 1 en la que se recoge la frecuencia media del consumo de hombres, mujeres y niños procedentes de 157 familias de nuestra muestra. En esta sub-muestra aparecen todas aquellas familias en las que las mujeres pudieron llevar una completa cuenta diaria de la comida ordinaria de la familia[2], su composición es similar al conjunto de la muestra. Se contó toda la comida y bebida apuntada a excepción de las comidas en la escuela y en la cantina. De hecho, la incidencia de éstas últimas era muy baja en nuestra muestra y tendía a ocurrir de manera más bien episódica que regular. Sólo 15 hombres (11%) de nuestra sub-muestra diaria comían alguna vez en la cantina, lo mismo sucedía con sólo 4 mujeres (3%), mientras que sólo 20 niños (6%) comían alguna vez en la escuela. No creemos por tanto que la omisión de tales comidas haya alterado significativamente nuestros datos. Es más, si hubiese tenido algún efecto tendería más bien a reducir marginalmente la frecuencia del consumo masculino diario de ciertos artículos alimentarios en relación al de las mujeres y los niños.

Está claro en la tabla 1 que incluso a este nivel de análisis tan primario ya aparecen fuertes diferencias de edad y género en el consumo de alimentos. Mientras que las diferencias en la incidencia media del consumo no siempre resultan ser muy grandes, las diferencias proporcionales son más significativas teniendo como base 100 el consumo adulto femenino.

Podemos ver que hay alimentos predominantemente consumidos por adultos y otros predominantemente consumidos por niños. Por término medio, adultos de ambos sexos consumen con más frecuencia que los niños carne de estatus alto y medio, pescado entero, huevos y queso. También tienden a consumir legumbres

2. La mayoría de las mujeres fueron muy meticulosas en sus apuntes diarios y sólo 5 no los tomaron, otras 12 no proporcionaron información adecuada. Se excluyó a las otras familias de nuestro análisis porque sus pautas de consumo habían sido alteradas durante el período en el que tenían que tomar los apuntes. Esto fué debido a enfermedad (15), vacaciones (5), ausencia de la pareja (4) o separación matrimonial (2). De las 157 familias de las que poseemos apuntes diarios, 151 era familias biparentales y 6 eran monoparentales. Los niños se concentraban mayoritariamente en el grupo de edad pre-escolar, aunque una minoría significativa estaban entre los 5 y 11 años. Los mayores de 11 años sin embargo tenían una representación muy pobre, sólo el 7% de todos los niños de la muestra, y solían comer separadamente de otros miembros de la familia. Por tanto vamos a centrarnos en la comida y la bebida consumida por adultos y niños menores de 12 años.

Copyrighted material

más frecuentemente que los niños y esto resulta particularmente claro en el caso de las legumbres crudas. Las patatas fritas de casa las consumen más frecuentemente los adultos que los niños, igual que el té y el café, mientras que el consumo de alcohol es practicamente exclusivo de los adultos. Es interesante el hecho de que el único alimento dulce consumido por los adultos es el pastel. Los niños, por otra parte, aparecen como los mayores consumidores de galletas, postres dulces y caramelos. También consumen fruta, cereales de desayuno, patatas fritas de bolsa, pescado de bajo estatus y comidas como las judías en salsa de tomate con más frecuencia que los adultos. El consumo de refrescos es prácticamente exclusivo de los niños, que también beben leche mucho más a menudo que los adultos.

Podríamos plantear diversas explicaciones para estas diferencias de edad en el consumo. Obviamente, hay algunos alimentos que normalmente son pensados "para niños" en la cultura británica contemporánea dominante y se comercializan como tales. En esta categoría se incluyen artículos como las judías en salsa de tomate, caramelos, patatas fritas de bolsa y refrescos, así como también muchos cerelaes de desayuno, galletas y postres dulces. El consumo relativamente alto de carne y pescado de bajo estatus por parte de los niños (los únicos tipos de carne y pescado que consumen con una frecuencia equivalente o mayor que la de los adultos) también puede explicarse de este modo, puesto que aquí se incluyen comidas como las hamburguesas, salchichas y filetes de pescado empanado. Otra explicación es que las mujeres piensan que algunas comidas resultan particularmente beneficiosas para la salud de los niños. La leche constituye quizá el ejemplo más obvio de esta categoría, pero también se citaba bastante la fruta, atribuyéndole una importancia especial para los niños sobretodo si se tiene en cuenta que a los niños normalmente no les gustan las legumbres. Esto contribuye a explicar el bajo consumo de legumbres cocidas por parte de los niños, especialmente las verduras, que parece que son las que menos les gustan. Se suele creer que las verduras crudas (ensaladas), por otra parte, son demasiado difíciles de tomar por los niños pequeños, mientras que el té y el café así como también el alcohol se entiende que tienen un sabor demasiado fuerte y resultan tóxicos para el consumo infantil. Aún así, ocasionalmente se daba a los niños té y café con leche y también "cataban" el alcohol que sus padres u otros adultos estaban bebiendo. Lo normal, sin embargo, era que los niños bebiesen zumos de fruta cuando sus madres tomaban té o café, y una bebida especial no alcohólica, como el mosto con burbujas o limonada, cuando sus padres bebían alcohol en su presencia.

Pero aún quedan algunas contradicciones por resolver si damos crédito a estas explicaciones sobre el gusto y la adecuación de los alimentos para los niños en relación a los adultos. Por ejemplo, la carne, como la leche y la fruta, se entiende normalmente que es buena para los niños. ¿Por qué no comen entonces carne de mejor calidad con la misma frecuencia que los adultos? Asimismo, puesto que se entiende normalmente que a los niños les gusta sobre todo lo dulce, ¿por qué se en-

Copyrighted material

cuentran relativamente excluidos del consumo de pasteles? Se podría pensar que tales diferencias son puramente prácticas. Por ejemplo, las preferencias de los niños por la carne y el pescado de bajo estatus pueden constituir un factor a tener en cuenta; al fin y al cabo, éste era el tipo de comida al que las mujeres acudían cuando sus hijos se resistían a comer una comida como es debido. Asimismo, el pastel puede ser considerado como más difícil de tomar por niños pequeños que las galletas o los caramelos. Pero nuestras discusiones con las mujeres nos hacen pensar que la historia no termina aquí. Algunas mujeres dijeron abiertamente que comida como el filete era demasiado "buena" para "malgastarla" con los niños. Además, el precio de estos artículos significaba normalmente que no se podía comprar suficiente cantidad para toda la familia, y en estos casos casi siempre eran los adultos, particularmente los hombres, quienes consumían estos recursos limitados antes que los niños. Pero a otro nivel se podría argumentar que la explicación real de estas pautas de distribución se encuentra en el alto estatus social que se atribuye a estos alimentos; la frecuencia con la que se consumen es un reflejo del estatus del consumidor.

La conexión entre el estatus de la comida y el estatus de los que la consumen aparece aún más clara si consideramos las diferencias de género en el consumo de alimentos. Si nos referimos otra vez a la tabla 1, vemos que los alimentos consumidos con más frecuencia por los hombres que por las mujeres incluyen la carne, los pasteles y el alcohol, mientras que los alimentos consumidos con más frecuencia por las mujeres que por los hombres incluyen la fruta, las galletas y los caramelos. Como ya hemos indicado, los alimentos mencionados en primer lugar disfrutan de un estatus relativamente alto en la cultura alimentaria británica mientras que no sucede así con los segundos. Una vez más, esta distribución de la comida nos transmite información sobre el estatus y poder diferenciales dentro de la familia. Así, en las famílias donde las mujeres y los niños se encuentran económicamente dependientes del mantenedor de la casa masculino, a éste se le da siempre la mejor carne y el trozo más grande del pastel -literalmente. La carne, como ya hemos indicado, se entendía que era particularmente importante para los hombres precisamente debido a su rol de mantenedores de la familia. El consumo de pasteles por parte de muchos hombres resultaba más alto que el de sus compañeras e hijos por que se les guardaban pasteles para que se lo llevasen al trabajo en su "paquete" de comida. Y los hombres bebían alcohol, principalmente cerveza, con más frecuencia que las mujeres. Una visita regular al bar se veía en muchas familias como el derecho de un hombre y la justa recompensa por un día de trabajo, mientras que en términos generales los hombres tenían más oportunidades de disfrutar de una copa que las mujeres, ya que se encontraban relativamente libres de las obligaciones del cuidado de los niños.

El mayor consumo de alimentos de bajo estatus por parte de las mujeres, aparte de reflejar su falta relativa de estatus en comparación con los hombres de las familias, también resulta del hecho que la mayoría de las mujeres con las que ha-

Copyrighted material

Hidden page

nar las pautas de distribución de alimentos dentro de las familias de acuerdo con siete grupos ocupacionales del cónyuge masculino en lugar de utilizar una clasificación de las casas en función de su clase social (Charles y Kerr 1985). Esta clasificación nos proporciona una imagen más pormenorizada de las propias ocupaciones -por ejemplo, distingue los profesionales de los cargos directivos- y nos permite diferenciar las familias en las que los hombres están desempleados. En segundo lugar, el tipo de trabajo que realizan los hombres, especialmente si se trata de trabajo manual pesado, se suele utilizar por parte de las mujeres a las que entrevistamos a modo de racionalización de las diferencias en el consumo alimentario de hombres y mujeres. De hecho, muy pocos hombres de nuestra muestra llevaban a cabo trabajos manuales pesados, pero normalmente bastaba con que los hombres salieran fuera de la casa al ir al trabajo para que las mujeres pensaran que merecían y necesitaban alimentos en mayor cantidad y de estatus superior.

Teniendo en cuenta lo que hemos dicho antes acerca de los consumos diferenciales como resultado de la falta de medios económicos y de la necesidad de limitar el acceso a los recursos escasos, hemos descubierto que en el fondo las desigualdades descritas continúan constituyendo una característica persistente y duradera del consumo alimentario doméstico. Ahora bien, la forma precisa en la que se manifiestan tales desigualdades parece que varía en función de las ocupaciones de los hombres. Para explorar esto con más detalle vamos a centrarnos en aquellos alimentos que aparecen como los indicadores de estatus más sensibles y que, de acuerdo con los datos que proporcionan las mujeres, son más susceptibles de ser afectados por las exigencias del ingreso económico. Se trata de la carne, que constituye el elemento central de las dietas de la mayoría de las familias, y las comidas dulces, que representan los "lujos" deleitosos de la alimentación familiar. Las tablas 2 y 3 muestran como se distribuyen estos alimentos dentro de la familia de acuerdo con el trabajo del hombre[3].

Si para empezar nos fijamos en el consumo de carne, podemos ver en la tabla 2 que los hombres son los que consumen carne más a menudo y los niños los que menos en todas estas familias. Ahora bien, la calidad y cantidad de la carne consumida varía de acuerdo con las ocupaciones de los hombres. Los profesionales consumen carne con menos frecuencia que otro tipo de trabajadores y se puede ver que su consumo se encuentra más cerca del de las mujeres. Este consumo relativamente bajo de carne refleja el hecho que según nuestras averiguaciones en estas fa-

3. Esto significa que hemos excluido de esta parte del analisis, las 5 familias en las que los hombres eran estudiantes (o un caso en el que uno estaba en la cárcel) y las 6 familias monoparentales. El porcentaje de hombres en cada grupo ocupacional equivale al representado en el conjunto de la muestra. Dieciséis (10%) eran trabajadores manuales no cualificados, 44 (28%) eran trabajadores manuales cualificados, 23 (15%) trabajadores de oficina, 9 (6%) directivos, 29 (18%) profesionales y 19 (12%) autoempleados.

Copyrighted material

Hidden page

habían trabajado anteriormente en ocupaciones manuales. Por otra parte, queda claro que el consumo de carne por parte de las mujeres y los niños se sitúa más cerca que el de los hombres en las familias con hombres sin empleo. Debemos tratar estos hallazgos cautelosamente puesto que las cifras que utilizamos son pequeñas. Aún así son interesantes porque sugieren la existencia de una respuesta diferente al problema de los recursos limitados según si los hombres tienen o no trabajo asalariado. Decimos esto porque un buen número de familias de trabajadores manuales no cualificados subsistían con ingresos muy bajos. Sin embargo parecería que las mujeres en estas familias limitan el consumo de carne de los niños y el suyo propio a efectos de asegurar que los hombres reciban una parte desproporcionadamente grande de lo que se dispone. Contrariamente, en las familias de desempleados una cantidad limitada de carne parece que se comparte más igualitariamente. Wilson encontró una reducción similar en el gasto personal de dinero que los desempleados podían deducir de los recursos colectivos de la casa.

Si nos fijamos ahora en los alimentos dulces observamos una pauta bastante diferente, pero una vez más la imagen general es parecida a la que corresponde al conjunto de la muestra (véase tabla 3). Las mujeres y, especialmente, los niños comen más galletas y caramelos que los hombres en todos los grupos ocupacionales. Los niños también tienden a consumir pasteles con menos frecuencia que los adultos. Ahora bien, el consumo masculino de pasteles sólo resulta más alto que el de las mujeres en el caso de las familias con trabajadores manuales y auto-empleados, que normalmente también son trabajadores manuales. Esto nos sugiere que la práctica de poner un pastel en el "paquete" de comida que los hombres se llevan al trabajo es característica de estas familias en particular pero no del conjunto de la muestra. En este sentido, vale la pena notar que los trabajadores manuales desempleados no gozan del privilegio de tomar más pastel. Es más, el consumo de alimentos dulces es generalmente más bajo en estas familias, lo cual refleja sin duda otra vez el problema de los bajos ingresos, y lo que se compra se distribuye claramente en beneficio de los niños antes que de los adultos.

Obviamente carecemos del espacio suficiente para presentar de la misma manera las cifras sobre el consumo de las restantes comidas y bebidas. Sin embargo, continúa siendo cierto para todas las familias, independientemente de las ocupaciones de los hombres, que los niños comen más fruta y menos legumbres que los adultos y beben significativamente más leche y refrescos y significativamente menos té y café que los adultos. Los hombres en todas las ocupaciones consumen alcohol con más frecuencia que las mujeres mientras que el consumo de los niños es casi inexistente.

Copyrighted material

Tabla 3 Incidencia media del consumo de alimentos dulces sobre un período de dos semanas en familias agrupadas según las ocupaciones de los hombres (tasas de consumo medio: mujeres = 100)

	Hombres (N=146)	Mujeres (N=146)	Niños (N=271)
Pastel			
Manuales no cualificados	7,3 (120)	6,1 (100)	3,3 (54)
Manuales cualificados	8,4 (108)	7,1 (100)	5,0 (70)
No manuales	6,3 (100)	6,3 (100)	5,0 (79)
Directivos	6,2 (100)	6,2 (100)	6,3 (102)
Profesionales	6,5 (90)	7,2 (100)	5,3 (74)
Autoempleados	8,5 (113)	7,5 (100)	5,9 (79)
Desempleados	2,5 (100)	2,5 (100)	2,7 (108)
TODOS	7,3 (109)	6,7 (100)	4,9 (73)
Galletas			
Manuales no cualificados	4,7 (73)	6,4 (100)	10,5 (164)
Manuales cualificados	6,4 (89)	7,2 (100)	11,1 (154)
No manuales	7,2 (100)	7,2 (100)	10,5 (146)
Directivos	6,1 (75)	8,1 (100)	14,9 (184)
Profesionales	7,2 (71)	10,1 (100)	13,8 (135)
Autoempleados	6,4 (65)	9,8 (100)	10,6 (108)
Desempleados	4,0 (77)	5,2 (100)	8,9 (171)
TODOS	6,4 (80)	8,0 (100)	11,3 (141)
Caramelos			
Manuales no cualificados	2,1 (58)	3,6 (100)	7,7 (214)
Manuales cualificados	2,0 (70)	2,9 (100)	8,8 (303)
No manuales	2,4 (96)	2,5 (100)	7,8 (312)
Directivos	3,0 (60)	5,0 (100)	6,7 (134)
Profesionales	4,1 (79)	5,2 (100)	8,1 (156)
Autoempleados	2,9 (74)	3,9 (100)	7,9 (203)
Desempleados	0,5 (42)	1,2 (100)	9,7 (808)
TODOS	2,6 (74)	3,5 (100)	8,1 (231)

Conclusión

Los datos que hemos presentado demuestran claramente que la distribución de la comida en las familias depende de la edad y del género en toda la estructura ocupacional. La comida no es un recurso al que todos los miembros de la familia tienen el mismo acceso. Por el contrario, como ha argumentado Delphy (1979), el acceso está determiado por el poder y estatus relativo de los miembros de la familia. Así, los hombres consumen comida y bebida de alto estatus con más frecuencia

Copyrighted material

que las mujeres y los niños. Los adultos de ambos sexos la consumen con más frecuencia que los niños. Los niños, por otra parte, consumen alimentos de bajo estatus con más frecuencia que los adultos. Estas desigualdades aparecen más marcadas en algunas familias que en otras, pero sin embargo parecen tipificar todas las familias en este punto del ciclo de vida cuando la mayoría de las mujeres y los niños dependen economicamente de los hombres. El consumo de alimentos por tanto transmite información acerca del estatus de aquellos que los consumen y depende de las relaciones de poder entre los miembros de la familia, siendo los más poderosos los que consumen más y mejor. El hecho que en la mayoría de nuestras familias las mujeres compraban la comida y la cocinaban no significa necesariamente que gocen de un poder que puedan utilizar en favor de sus propios intereses. En tanto que suministradoras de comida para sus familias las mujeres terminan por subordinar sus propias necesidades a las de sus compañeros y niños. A menudo sin darse cuenta, a veces a regañadientes, las mujeres mismas se convierten en instrumentos para la reproducción de la división social y sexual del trabajo tan claramente delimitada en la manera en la que los alimentos se distribuyen dentro de la casa.

Bibliografía

BARTHES, R. «Toward a psychosociology of contemporary food consumption». En: R. FORSTER AND O. RANUM (EDS.). *Food and Drink in History: Selections from the Annales Economies, Sociétés, Civilisations*. Londres: John Hopkins University Press, 1979.

BLAXTER, M.; PATERSON, E. *Mothers and Daughters: A Three-Generation Study of Health Attitudes and Behaviour*. Londres: Heinemann Educational, 1982.

CHARLES, N.; KERR, M. «Feeding children: the gap between theory and practice». Artículo presentado en el *Health Education Council*. 1982.

CHARLES, N.; KERR, M. «Family food practices in their social context». Informe para el *Health Education Council*. 1985.

DELPHY, C. «Sharing the same table: consumption and the family». En: C.C. HARRIS (ED.). *The Sociology of the Family: New Directions in Britain* . University of Keele, 1979.

DOUGLAS, M. «Food and culture: measuring the intricacy of rule systems». En: *Social Science Information*. 1981, vol.20, núm.1, págs.1-35.

DOUGLAS, M.; NICOD, M. «Taking the biscuit». En: *New Society*. 1974, vol.19, págs. 744-7.

GOODY, J., *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

KERR, M.; CHARLES, N. «Servers and providers: the distribution of food within the family». En: *Sociological Review*. 1986, vol. 34, núm. 1, págs.115-57.

LAND, H. «Poverty and gender: the distribution of resources within the family». En: M. BROWN (ED.), *The Structure of Disadvantage*. Londres: Heinemann, 1983.

LÉVI-STRAUSS, C. «The culinary triangle». En: *New Society*, 22 diciembre, 1966, págs. 937-40.

MURCOTT, A. «"It's a pleasure to cook for him": food, mealtimes and gender in some South Wales households». En: E. GARMARNIKOW, D. MORGAN, J. PURVIS AND D. TAYLORSON (EDS.), *The Public and the Private*. Londres: Heinemann, 1982*a*.

Copyrighted material

•«The social significance of the "cooked dinner" in South Wales». En: *Social Science Information*. 1982*b*. vol.21, núm. 4/5.

PAHL, J. «The allocation of money and the structuring of inequality within marriage». En: *Sociological Review*. 1983, vol.31, núm. 2, págs. 237-62.

PEMBER REEVES, M. *Round About a Pound a Week*. 1979 reed. Londres: Virago.

ROWNTREE, S. *How the Labourer Lives*. Londres: Nelson, 1913.

SHOSTACK, M. *Nisa*. Harmmondsworth: Penguin, 1983.

TWIGG, J. «Vegetarianism and the meanings of meat». En: A. MURCOTT (ED.). *The Sociology of Food and Eating*. Aldershot: Gower, 1983.

Copyrighted material

Hidden page

ACTITUDES DE LOS ADOLESCENTES HACIA LA COMIDA

Douglass Hamblin
University College of Swansea

Antecedentes

La comida y el cuerpo son fuentes tanto de placer como de conflicto para el adolescente. En los últimos años, se ha concedido una creciente importancia en la orientación y consejo de los jóvenes a la imagen corporal y a los factores fisiológicos, como lo demuestra el trabajo de Hamblin (Hamblin 1978). Sin embargo, aún no se ha prestado la suficiente atención a la alimentación, a pesar de que la mejora en la nutrición es parcialmente responsable de una pubertad más temprana, según ha documentado Tanner (1962, 1970). Cuando la madre no ha podido prever la primera menstruación de su hija -cosa que sucede con sorprendente frecuencia-, la chica sin ninguna preparación para entender lo que le sucede reacciona a veces resucitando viejas tensiones existentes entre ella y su madre relacionadas con la comida.

Basta con echar una ojeada a los anuncios de televisión o de los periódicos y revistas para darse cuenta que fomentan abiertamente un tipo de cuerpo ideal. Los adolescentes puede que reaccionen experimentando una discrepancia entre su preferencia por ciertas comidas y su deseo de poseer un cuerpo delgado en el caso de las chicas, o un cuerpo musculoso en el caso de los chicos. Esta situación parece ser particularmente marcada en la adolescencia media; por ejemplo, Livesley y Bromley (1973) notaron un mayor número de opiniones sobre la apariencia física a la edad de quince años. Lo cual reflejaba según estos autores la preocupación por el impacto del yo corporal del adolescente sobre los otros, especialemnte en lo que se refiere a su capacidad de atracción de los miembros del sexo opuesto. Richardson (1961) sugirió que, para el adolescente, la obesidad representa el peor de todos los problemas físicos; incluso parece que se percibe como una grave desventaja social.

Los que trabajamos en el campo de la adolescencia conocemos la vulnerabilidad de los jóvenes al proceso de comparación social junto con una tendencia al autodesprecio. Jersild (1969) subralló la estrecha relación existente entre obesidad y autoinculpación. Ejerciendo actividades de orientación y consejo, este escritor se ha encontrado con adolescentes obesos que bajo la presión de fuerzas sociales y

Copyrighted material

emocionales actuaban con absoluto menosprecio por su aspecto físico, e incluso adoptaban el rol de bufón del grupo como reacción a las contínuas bromas de las que eran objeto; aunque en el fondo viesen su cuerpo de manera casi absolutamente negativa. Sentían a menudo que los demás los percibían y juzgaban de acuerdo con los tabúes culturales sobre la glotonería y falta de moderación, así como también en función de su desviación de la imagen corporal ideal. No sabemos si los adolescentes en general consideran así la obesidad, aunque los datos que se ofrecen en este artículo proporcionan un ligero fundamento a tal generalización.

Si nos fijamos por un momento en el campo paralelo del alcoholismo, vemos que investigadores como Flint (1974), O'Connor (1975) y Smart (1976) subrallan la relación existente entre la bebida y la necesidad de aceptación social e imitación del grupo de amigos. La similitud parece significar el refuerzo de la masculinidad y rudeza para los chicos y la reducción de la ansiedad social para las chicas. Lo cual quiere decir que para ambos sexos la bebida se relaciona estrechamente con las influencias de los amigos y con la ansiedad. Las actitudes se enlazan con las evaluaciones, por ejemplo Fishbein (1967) define la actitud como "el aspecto evaluativo de una creencia". Los sentimientos constituyen por tanto una parte integral de las actitudes, puesto que definen el objeto de la actitud como potencialmente bueno o malo y determinan que el individuo que presenta tal actitud acepte o rechace su objeto. La bebida parece relacionarse estrechamente con actitudes hacia el yo y los otros, de modo que podríamos preguntarnos si las actitudes de los adolescentes hacia la comida están sujetas a las mismas influencias.

Veamos si las actitudes de los adolescentes hacia la comida pueden explicarse como consecuencia de factores emocionalmente cargados dentro de la familia. Selvini (1974), en su discusión sobre la auto-inanición, y Bruch (1974), en un análisis de los trastornos alimentarios, nos llevan a considerar las complicaciones psicológicas que subyacen a la aceptación o rechazo de la comida. Se puede argumentar razonablemente que los regímenes familiares en los que la maldad o la bondad de los hijos se hace equivaler a la aceptación o rechazo de la comida, y los alimentos se sobrecargan de un excesivo significado emocional, son aquellos en los que los adolescentes, bajo los efectos de lo que Erikson (1968) ha llamado crisis de identidad, rechazan la "comida del domingo" o las "comidas cocinadas" ordinarias y prefieren tomar alimentos que puedan prepararse ellos mismos. Así pueden conseguir la independencia que anelan.

Ciertamente, la relación entre la comida y las emociones empieza ya muy temprano. Se ha demostrado que muchas madres de clase trabajadora utilizan el biberón a modo de pacificador o soporífero en vez de restringir su uso a su función primaria (Newsome 1966). Los alimentos pueden servir de recompensa o castigo, o se les puede conceder una significación especial para simbolizar la unidad de la familia. El apetito es vulnerable a la ideación y al humor así como a los estados fisiológicos. Parkes (1972) muestra como la vuelta del apetito se suele asociar con la

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

de moda en su grupo de edad; que identificaran las comidas que menos les gustaban; que seleccionasen de una lista de ocho comidas la que más les apetecía -se intentó evitar en la presentación que unas comidas apareciesen como superiores a otras. También se les preguntó si habían probado una nueva comida en los últimos siete días, de qué se trataba y si les gustó o no. La pregunta sobre el peso se planteó con el debido tacto puesto que el autor no deseaba intensificar ninguna insatisfacción con la imagen corporal. Así, se preguntó a los encuestados si en el próximo año les gustaría ganar o perder un poco de peso o mantenerlo igual que ahora. Finalmente, se les preguntó si consideraban aconsejable hacer que los niños coman cosas que no les gustan y qué resultado preveían de este tipo de acción.

Resultados

Para presentar los resultados vamos a clasificarlos en los siguientes apartados:

1. Actitudes y valores tradicionales o nuevos.
2. Signifiado emocional de la comida.
3. Peso y apariencia.
4. La importancia que se da a la comida.
5. Preferencias y aversiones.

Adherencia a lo tradicional y prontitud para el cambio

Los resultados en esta área sugieren la existencia de una postura interesante: ciertos elementos tradicionales retienen su significado y no obstante hay también prontitud para el cambio. Casi dos tercios de tanto los chicos como las chicas manifestaron que la comida del domingo era su comida favorita de la semana. La tradición parece justificar el acuerdo mayoritario en lo que respecta a la importancia de un buen desayuno pare empezar el día. La hora de la comida puede convertirse en el foco de las tensiones familiares, sin embargo el 57% de la muestra rechazaron la opción del bocadillo en lugar de sentarse a la mesa para tomar una comida más consistente.

La prontitud para el cambio en los hábitos alimentarios la sugiere el hecho que el 52% de los chicos y el 61% de las chicas dicen estar dispuestos a probar tantas comidas como puedan. Una proporción inferior (43% del total de la muestra)

Copyrighted material

afirmaron que habían probado una nueva comida en los últimos siete días. De éstos, un 70% dijeron que la nueva comida les había gustado.

Las chicas (59%) parece que son más sensibles que los chicos (44%) a los efectos de la publicidad, puesto que según manifestaron suelen pedir las nuevas comidas que han visto en los anuncios de televisión. Quizá las chicas tienen más posiblidades de obtener una respuesta positiva por parte de sus padres a este tipo de solicitudes, o están con sus madres cuando éstas compran la comida. El indicio más claro de prontitud para el cambio -en una subcultura en la que tradicionalmente los roles masculinos y femeninos aparecen fuertemente segregados- nos lo revela el hecho que el 93% de las chicas y el 81% de los chicos opinan que los chicos deberían aprender a cocinar.

El significado emocional de la comida

Las afirmaciones 7 y 17 apuntaban a la concepción de los jóvenenes sobre la relación entre el sentimiento de depresión y el apetito. De un cuarto a un tercio aceptaron aparentemente el punto de vista compensatorio, es decir, cuando se sentían mal tendían a comer más. La mayoría (del 57% al 61%) veían una relación negativa entre la depresión y el apetito.

La comida y la lucha por la autonomía han sido mencionadas al principio. La sensibilidad de los jóvenes a las presiones sobre la comida la ilustra el hecho de que el 58% de los chicos y el 68% de las chicas reaccionaban negativamente cuando les decían "Cómetelo todo que es por tu bien". Volvimos sobre esta cuestión cuando se les preguntó si estaban de acuerdo en que se obligase a los niños a tomar alimentos que no les gustan. Se pidió entonces que predijeran cuál podía ser el resultado de tal actitud. Más de la mitad, 61% de los chicos y 55% de las chicas, no estaban de acuerdo con esta práctica. Vale la pena destacar que las chicas presentaban una menor inclinación a percibir una relación demasiado rígida entre la comida y las emociones. En la afirmación 7, 6% menos chicas y en la afirmación 17, 10% menos chicas apoyaron la afirmación que sugería que el consumo alimentario estaba ligado a las emociones. El 20% de los chicos y el 33% de las chicas suscribieron la idea de hacer comer a los niños comidas que no les gustan. La posición resulta ser un poco más complicada en lo que se refiere a la predicción de los resultados posibles de dicha acción. Sólo el 20% de tanto chicos como chicas creen que pueda comportar efectos positivos. Un 5% más de chicas que de chicos ven resultados posibles ambiguos -es decir, pueden ser favorables o desfavorables. De toda la muestra, un 60% consideran que esta práctica sería improductiva.

La cuestión despertó opiniones de una cierta intensidad emotiva como lo ilustran las siguientes respuestas típicas.

Copyrighted material

Yo creo que si se le da a un niño comida que no le gusta pero que es buena para él, entonces aún la va a aborrecer más por que sabe que tiene que comerla.

Enfermos y resentidos por haber sido obligados a comer algo que no querían.

No querrán volver a ver esa comida nunca más.

No hay indicios sin embargo para corroborar la hipótesis que las diferencias entre chicos y chicas puedan atribuirse a la mayor participación de las chicas en la alimentación de los niños con caprichos alimentarios. En vista de estas predicciones negativas cabría preguntarse qué van a hacer los encuestados con sus propios hijos cuando se les plantee este problema.

Peso y apariencia

Una de las diferencias más marcadas entre los sexos apareció en relación a una afirmación general según la cual la mayoría de la gente debería perder peso, el 53% de los chicos suscribieron esta afirmación mientras que el 49% de las chicas no estaban de acuerdo y sólo un 30% la apoyaron. Pero la relación entre esta afirmación general y una cuestión más específica puede que no sea muy alta. Cuando se les preguntó si deseaban ganar o perder un poco de peso o permanecer igual que ahora en un año, el 66% de las chicas dijeron que les gustaría perder algo de peso, el 33% de los chicos también, pero el 29% del los chicos querrían ganar un poco de peso. Discutiremos luego el hecho que tanto chicos como chicas consideren mayoritariamente las patatas fritas como su alimento favorito, lo cual, junto con un marcado rechazo por las ensaladas (afirmaciones 2 y 4), les coloca en una situación difícil, puesto que quieren perder peso pero les gustan las comidas que no contribuyen a alcanzar este objetivo.

Muchos chicos son de la opinión que necesitan comer más que las chicas: el 56% suscribió esta afirmación. Sólo el 34% de las chicas estuvo de acuerdo. Ambos sexos presentan una actitud en cierto sentido tolerante frente a la obesidad puesto que el 44% de los chicos y el 61% de las chicas rechazan la idea que el gordo siempre lo es porque come demasiado. Esta actitud tal vez relfeje el impacto de la educación sanitaria sobre los jóvenes. La consciencia de la necesidad de controlar el consumo de azúcar posiblemente explique que casi dos tercios de la muestra piensan que la mayoría de la gente toma demasiado azúcar en las bebidas calientes y en los púdings. Quizá, por otro lado, las chicas atribuyen demasiada importancia a la dieta, puesto que el 88% estuvieron de acuerdo en que "Una dieta correcta es esencial si no quieres tener granos ni problemas en la piel". La suscripción masiva a este tipo de afirmación sugiere que se presta poca atención a la posibilidad que haya otros factores fisiológicos responsables de los problemas de la piel. Los chicos, que parece que son los más afectados por la acné juvenil, manifestaron

Copyrighted material

opiniones más cautas. Pero el 56% están convencidos de la certeza de la afirmación, si es que su apoyo refleja realmente sus creencias. Cosa que confirma el hecho que el 24% de los chicos se mostrasen inseguros. La chicas parece que tenían opiniones más firmes al respecto, puesto que sólo el 4% se mostraban inseguras y sólo el 7% no estaban de acuerdo.

La importancia que se da a la comida

Hay claras indicaciones que los encuestados consideraban la comida como algo muy importante, ya que el 68% de los chicos y el 67% de las chicas aceptaron la idea que el dinero que se gasta en comida está bien empleado. Lo que sorprende es la gran cantidad de incertidumbre expresada: aproximadamente un cuarto de tanto chicos como chicas no sabían si estaban o no de acuerdo con la afirmación. Se ha dicho muchas veces que los adolescentes se gastarían si pudieran su dinero para el almuerzo en otras cosas, como cigarrillos. Teniendo en cuenta que los cuestionarios eran anónimos, vale la pena destacar que sólo el 15% de los chicos y el 28% de las chicas admitieron que procederían de ese modo.

Otra vez las chicas estaban más seguras de sus actitudes puesto que sólo el 2% manifestaron incertidumbre al respecto, mientras que ese fue el caso del 12% de los chicos. Tal vez sucede que las chicas están adoptando las actitudes de sus hermanas mayores o de sus madres hacia la comida del mediodía, que aprovechan el tiempo del almuerzo para ir de compras y se conforman con un bocadillo rápido.

La evaluación positiva de la comida por parte de las chicas la demuestra el hecho que el 86% consideren que es importante no comer a deshoras, lo mismo piensa el 75% de los chicos. Pero chicos y chicas muestran su desacuerdo con la afirmación que la gente mayor pasa demasiado tiempo pensando en la comida, aunque la mayor incertidumbre de los chicos se manifesta también otra vez: un 24% en comparación al 12% de las chicas.

Si relacionamos estos datos con la aceptación de la necesidad de un buen desayuno parece confirmarse que la muestra atribuye gran importancia a la comida.

Preferencias y aversiones

Se ponen de manifiesto interesantes tendencias generales cuando examinamos las preferencias y las aversiones. El adolescente normalmente tiene más claro lo que no le gusta que lo que le gusta, pero no sucede así en el área de la comida.

Copyrighted material

En la selección de una comida favorita los chicos mencionaron el bistec y las patatas fritas y la comida del domingo/comida cocinada, con un 21% para ambas opciones. Salchichas y patatas fritas y pescado con patatas fritas aparecían en segundo lugar, un 8% y un 7% de los chicos las consideraron sus comidas favoritas. Las opciones de las chicas eran más variadas: un 13% seleccionó como su comida favorita los spaghetti/pasta/pizza, un 12% mencionó la comida del domingo/comida cocinada y otro 12% escogió el bistec con patatas fritas, un 6% de las chicas dijo que su comida favorita era la fruta.

Al preguntarles sobre las tres comidas más de moda entre los jóvenes de 15 a 19 años la importancia de las patatas fritas quedó plenamente demostrada. Ambos sexos presentaron una variada lista de comidas, pero si nos fijamos en el número de veces que se menciona un mismo producto las patatas fritas superaban a cualquier otro alimento. Cuando se les pidió que escogieran una comida de una lista de ocho, la mayoría se decantaron por el bistec y las patatas fritas. Las elecciones de las chicas parecían sugerir una mayor disponibilidad para el cambio, puesto que el 13% escogieron la ensalada de queso comparado con el 3% de los chicos. De las chicas el 20% optó por el curry, mientras que sólo lo hicieron el 9% de los chicos. Las aversiones resultaron ser más fáciles de analizar puesto que claramente se podían clasificar en dos categorías principales: las verduras y los tubérculos. El 21% de los chicos y el 17% de las chicas mencionaron las verduras como la comida que menos les gustaba. La aversión a los tubérculos era menos marcada: un 8% de los chicos y un 10% de las chicas manifestaron su rechazo. Es interesante notar que el 10% de las chicas dijeron que no les gustaba el curry mientras que el 20% lo escogieron como alimento preferido de la lista de ocho.

En términos generales, había poca variación en las apetencias hacia las ensaladas. Por otra parte, sorprende la escasa frecuencia con la que se mencionó el queso como comida favorita. Sólo el 1% de los chicos y el 1% de las chicas lo escogieron, y el 8% de las chicas lo mencionaron como comida que no les gustaba.

Hay datos que indican una mayor preferencia por las comidas sabrosas que por las dulces. Esto encajaría con las actitudes en relación al consumo de azúcar. Los chicos (43%) y las chicas (53%) apoyan la preferencia por lo sabroso. Finalmente, las respuestas a la afirmación 20 confirman la firmeza de sus gustos puesto que no dejan que sus amigos influyan en su selección de comidas.

Conclusión

Este estudio sugiere que si bien los jóvenes aún mantienen actitudes tradicionales hacia la comida, ya se pueden percibir cambios. Las chicas resultan ser más

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

12.	Deberíamos levantarnos de la mesa un poco hambrientos								
Chicos	33	28	14	12	70	60	0	0	117
Chicas	18	22	5	6	59	71	1	1	83
Todos	51	26	19	10	129	65	1	1	200
13.	La gente mayor pasan demasiado tiempo pensando en la comida								
Chicos	28	24	28	24	60	51	1	1	117
Chicas	23	28	10	12	48	58	2	2	83
Todos	51	26	38	19	108	54	3	2	200
14.	Perfiero alimentos sabrosos como el queso y los escabeches a los dulces								
Chicos	50	43	9	8	56	48	2	2	117
Chicas	42	51	9	11	30	36	2	2	83
Todos	92	46	18	9	86	43	4	2	200
15.	Es importante tomar un buen desayuno para empezar el día								
Chicos	96	82	2	2	15	13	4	3	117
Chicas	68	82	3	4	11	13	1	1	83
Todos	164	82	5	3	26	13	5	3	200
16.	Una dieta correcta es esencial para evitar granos en la cara y otras alteraciones de la piel								
Chicos	66	56	28	24	23	20	0	0	117
Chicas	73	88	3	4	6	7	1	1	83
Todos	139	70	31	16	29	15	1	1	200
17.	Cuando me siento mal como más								
Chicos	29	25	12	10	76	65	0	0	117
Chicas	30	36	6	7	46	55	1	1	83
Todos	59	30	18	9	122	61	1	1	200
18.	Creo que la gente come demasiada carne hoy en día								
Chicos	20	17	16	14	81	69	0	0	117
Chicas	10	12	9	10	63	76	1	1	83
Todos	30	15	25	13	144	72	1	1	200
19.	Una comida al día es suficiente para todos								
Chicos	7	6	4	3	106	91	0	0	117
Chicas	1	1	4	5	75	90	3	4	83
Todos	8	4	8	4	181	91	3	2	200
20.	Cuando salgo con los amigos normalmente como lo que ellos comen,auque preferíra otras cosas								
Chicos	17	15	4	3	96	82	0	0	117
Chicas	20	24	1	1	61	74	1	1	83
Todos	37	19	5	3	157	79	1	1	200
21.	La mayoría de la gente toman demasiado azúcar en las bebidas calientes y en los púdings								
Chicos	70	60	18	15	28	24	1	1	117
Chicas	53	64	9	11	20	24	1	1	83
Todos	123	62	27	14	48	24	2	1	200
22.	Los obesos siempre comen demasiado								
Chicos	47	40	19	16	51	44	0	0	117
Chicas	18	22	12	14	51	61	2	2	83
Todos	65	33	31	16	102	51	2	1	200
23.	Me gustaría probar tantas nuevas comidas como pudiese								
Chicos	61	52	18	15	37	32	1	1	117
Chicas	77	93	2	2	3	4	1	1	83
Todos	112	56	25	13	61	31	2	1	200
24.	Los chicos deberían aprender a cocinar								
Chicos	95	81	8	7	13	11	1	1	117
Chicas	77	93	2	2	3	4	1	1	83
Todos	172	86	10	5	16	8	2	1	200

Copyrighted material

25.	Me molesta que me digan: "Cómetelo todo, que te irá bien"								
Chicos	68	58	9	8	40	34	0	0	117
Chicas	54	65	7	8	21	25	1	1	83
Todos	122	61	16	8	61	31	1	1	200
26.	La comida del domingo es mi comida favorita de la semana								
Chicos	70	60	5	4	42	36	0	0	117
Chicas	52	63	4	5	26	31	1	1	83
Todos	122	61	9	5	68	34	1	1	200

De acuerdo con la práctica habitual los porcentajes de 0,5 y superiores han sido redondeados a la siguiente cantidad.

Parte segunda

PREGUNTA 1
La comida favorita

La cifras corresponden a (i) el número de chicos y chicas que han seleccionado ese alimento como su favorito y (ii) el porcentaje de la muestra de chicos y chicas que representa.

Chicos: (N=117)

Alimento seleccionado como favorito	N	(%)
Filete con patatas fritas	24	21
Comida del domingo/comida cocinada	24	21
Salchichas y patatas fritas	9	8
Pescado y patatas fritas	8	7
Ensalada	2	2

Chicas: (N=83)

Alimento seleccionado como favorito	N	(%)
Spaghetti/Pasta/Pizza	11	13
Comida del domingo/comida cocinada	10	12
Ensalada	10	12
Filete con patatas fritas	8	10
Fruta	6	7

Copyrighted material

Hidden page

Chicas: N=83. Número total de "menciones"=276

Alimento	Nº de veces seleccionado	(%)
Patatas fritas	87	32
Salchichas	19	7
Pescado	18	77
Curry	16	6
Filete	15	5
Hamburguesas (hamburgers)	14	5
Judías	12	4
Ensalada	11	4
Comida china para llevar	10	4
Hamburguesas (beefburger)	9	3
Pasteles	8	3
Tartas	8	3
Huevos	7	3
Empanadas	6	2
Tocino	4	1
Pollo	4	1
Patatas fritas de bolsa	4	1
Queso	3	1
Arroz (con curry)	3	1
Pasteles de nata	3	1
Spaghetti bolognese	2	<1
Sopa	2	<1
Fruta	2	<1
Atún	2	<1
Pizza	2	<1
Pan	1	<1
Chocolate	1	<1
Puré de patatas	1	<1
Helado	1	<1
Tarta de manzana	1	<1

Copyrighted material

PREGUNTA 3
Alimentos que no gustan

La cifras corresponden a (i) número de veces se ha mencionado cada alimento, y (ii) el porcentaje de chicos y chicas a quienes no gusta ese alimento.

Chicos: N=117

Alimento que no gusta	Nº de veces mencionado	(%)
Verduras	25	21
Tubérculos	9	8
Pan de lava	9	8
Ensaladas	7	6

Chicas: N=83

Alimento que no gusta	Nº de veces mencionado	(%)
Verduras	14	17
Tubérculos	8	10
Curry	8	10
Hígado	6	7
Albóndigas	6	7
Queso	7	8

Copyrighted material

Hidden page

PREGUNTA 5
"¿Has probado una comida nueva en los últimos siete días?"

	Sí	(%)	No	(%)	Total N
Chicos	48	41	69	59	117
Chicas	38	46	45	54	83
Todos	86	43	114	57	200

Porcentajes de los que probaron un nuevo alimento y les gustó o no

	Gustó		Inseguros		No gustó		Total N
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	
Chicos	37	77	2	4	9	19	48
Chicas	23	61	1	3	14	37	38
Todos	60	70	3	3	23	27	86

PREGUNTA 6
"¿Te gustaría ganar o perder un poco de peso o prefieres mantener el mismo peso de ahora en el próximo año?"

	Ganar		Perder		Mantenerse		Sin respuesta		Total N
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	
Chicos	34	29	35	30	45	38	3	3	117
Chicas	10	12	55	66	17	20	1	1	83
Todos	44	22	90	45	62	31	4	2	200

PREGUNTA 7
Repuesta a la pegunta de si hay que obligar a los niños a comer lo que no les gusta y resultado que se predice

	De acuerdo		Desacuerdo		Inseguros		Sin respuesta		Total N
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	
Chicos	24	20	71	61	21	18	1	1	117
Chicas	27	33	46	55	9	11	1	1	83
Todos	51	26	117	59	30	15	2	1	200

Resutados previstos

	Positivo		Negativo		Ambiguo o positivo y negativo		Sin respuesta		Total N
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	
Chicos	23	20	72	61	15	13	7	6	117
Chicas	17	20	47	57	15	18	4	5	83
Todos	40	20	119	60	30	15	11	6	200

Copyrighted material

Bibliografía

BRUCH, H. *Eating Disorders*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1974.

ERIKSON, E. *Identity, Youth and Crisis*. Londres: Faber and Faber, 1968.

FISHBEIN, M, editor. *Readings in Attitude Theory and Measurement*. Nueva York: Wiley, 1967.

FLINT, R. «Teenage drinking: A cause for concern.». En: *J. Alcoholism*, 1974, 9, núm. 3.

HAMBLIN, D. *The Teacher and Pastoral Care*. Oxford: Blackwell, 1978.

JERSILD, A. *The Psychology of Adolescence*. Nueva York: Macmillan, 1969.

LIVESLEY, W.; BROMLEY, D. *Person Perception in Childhood and Adolescence*. Londres: Wiley, 1973.

NEWSONE, J.; NEWSONE, E. *Patterns of Infant Care*. Harmondsworth: Penguin, 1966.

O'CONNOR, J. «Cultural influences and drinking behaviour». En: *J. Alcoholism*. 1975, 10, núm. 3.

PARKES, C. *Bereavement*. Londres: Tavistock. 1972.

RICHARDSON, S.; GOODMAN, N.; HASTORF, A.; DORNBUSCH, S. «Cultural uniformity in reaction to physical disabilities». En:*Amer. Sociol. Rev*. 1961, núm. 26, págs. 241-247.

ROSSER, C.; HARRIS, C. *The Family and Social Change*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1965.

SELVINI, M. *Self-starvation*. Londres: Chaucer Publishing, 1974.

SMART, R. *The New Drinkers*. Núm. 4. Ontario: Addiction Research Unit, 1976.

TANNER, J. *Growth at Adolescence*. Oxford: Blackwell, 1962.

• «Physical growth». En: *Carmichael's Manual of Child Psychology*. Editado por P. Mussen. Vol. I. Nueva York: Wiley, 1970.

YOUNG, M.; WILLMOTT, P. *Family and Kinship in East London*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1957.

Copyrighted material

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

La diferencias de edad que nos revela este estudio transversal pueden ser resultado de diversos factores:

1. Reducción en la tasa metabólica basal y en la masa corporal que conduce a una caída de requisitos fisiológicos a medida que avanza la edad. De modo que la disminución del consumo puede ser consecuencia de los cambios producidos por la edad que afectan a todos los individuos.

2. Reducción en el apetito y gasto de energía en algunos de los sujetos más ancianos debido al desarrollo de enfermedades o incapacidades a medida que sobrepasan la segunda mitad de la octava década de vida. Se sabe que hay un incremento muy marcado de las incapacidades en la población que supera los 75 años de edad (Sheldon, 1948).

3. Imposibilidad de algunos individuos, especialmente los obesos, de sobrevivir hasta edades muy avanzadas. De modo que es de esperar un consumo alimentario menor en los individuos más delgados en el grupo de edad de finales de los setenta años.

4. Diferencias seculares entre los dos grupos, de manera que la pauta alimentaria que han mantenido los más ancianos durante toda su vida puede que sea distinta de la de los del grupo de edad de principios de los setenta años. Incluso es posible que la pauta alimentaria diaria haya sido uno de los factores responsables de la longevidad de aquellos que llegan a edades muy avanzadas.

Debry y sus colaboradores (Debry, Bleyer y Martin, 1977) han medido el consumo de nutrientes de los ancianos que viven en la región de Lorraine, Francia. Los residentes urbanos presentan niveles de consumo similares a los documentados en la encuesta de la King Edward's Hospital Fund; los sujetos en los grupos de edad más avanzados (de 74 años y más) tenían un nivel de consumo de energía inferior al de los de edades comprendidas entre los 65 y 74 años (véase Tabla 3). Para los ancianos que vivían en comunidades rurales, sin embargo, los niveles de consumo de energía eran más altos que los de los residentes urbanos, y no mostraban ninguna tendencia apreciable hacia la disminución a medida que la edad avanzaba.

TABLA 3
Consumo medio diario de energía de mujeres ancianas en la región de Lorraine de acuerdo con el área y la edad.

Edad (años)	N	áreas urbanas (kcal)	N	áreas rurales (Kcal)
65-73	74	1806 _ 415	38	2195 _ 459
74+	58	1592 _ 327	46	2155 _ 504

Copyrighted material

Más indicios de que los bajos niveles en el consumo de nutrientes están ligados al empeoramiento de la salud con la edad nos los proporciona un estudio sobre la nutrición de ancianos que no pueden salir de casa (Exton-Smith, Stanton y Windsor 1972). Se compararon los niveles de consumo de estos ancianos con los de otros de su misma edad que sí podían salir de casa. Para las mujeres las diferencias llegaban a un 15% menos de hidratos de carbono y a un 46% menos de vitamina C. Para el grupo de los que no pueden moverse de casa en conjunto no se observa ningún declive en el consumo a medida que avanza la edad. Esto se debe a que para los ancianos de este grupo, a diferencia de lo que sucede con los que sí pueden moverse, su incapacidad afectaba por igual a los más jóvenes y a los más viejos. Podríamos concluir que la incapacidad tiene una mayor influencia en el consumo de nutrientes que los meros efectos de la edad.

Estudios longitudinales

Se continuó en contacto con las 60 mujeres que participaron en la primera encuesta de la King Edward's Hospital Fund para poder realizar un estudio longitudinal. A las 22 que aún sobrevivían y se podían localizar se las volvió a encuestar pasados seis años y medio (Stanton y Exton-Smith, 1970). Se observó que para aquellos sujetos que se mantenían en buen estado de salud (de acuerdo con un examen clínico y con un sistema evaluativo para documentar las incapacidades físicas) los niveles de consumo de nutrientes resultaban ser muy similares. Pero aquellas mujeres cuya salud había empeorado presentaban una disminución considerable en los niveles de consumo, equivalente en promedio al 20% de las proteínas y al 17% de la energía. Este estudio limitado confirmó que los niveles de consumo de nutrientes en los ancianos normalmente se mantienen siempre y cuando las personas permanezcan activas y en buena forma física, y que la incapacidad física es la causa más probable de disminución del consumo en los ancianos.

Orígenes alimentarios de los nutrientes

Los resultados de la encuesta de la King Edward's Hospital Fund desmintieron la creencia popular de que los ancianos que viven solos sobreviven casi exclusivamente de pan, mantequilla, mermelada, galletas y té dulce. En términos generales los sujetos disfrutaban de una dieta adecuada, cocinaban por lo menos una comida al día y tomaban fruta y verduras con frecuencia; en algunos casos, sin em-

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

Los sujetos cuyo consumo en vitamina C era superior a la media tomaban casi ocho veces la cantidad de frutas cítricas que aquellos cuyo consumo era inferior a la media, pero había poca diferencia en lo que respecta al consumo de otro tipo de frutas. Siete individuos con consumos de vitamina C inferiores a 10 mg/día comían poca fruta de cualquier tipo.

La mayor diferencia entre aquellos sujetos cuyos consumos de vitamina C eran superiores e inferiores a la media radicaba en el consumo de verdura, mientras que los individuos con el consumo más bajo (menos de 10 mg/día) tomaban pocas hortalizas de cualquier tipo.

El consumo diario de vitamina C que se recomienda es de 30 mg (Department of Health and Social Security, 1969). En base a los datos proporcionados por la encuesta de la King Edward's Hospital Fund, parece que una dieta que contenga menos de una ración diaria de verduras, tomates o frutas cítricas posiblemente no llegará al contenido recomendado en vitamina C.

En un estudio hecho en Edimburgo, Milne y sus colaboradores (Milne et al., 1971) observaron que los niveles de vitamina C en el tejido, calculados mediante el ácido ascórbico leucocito (LAA), eran claramente superiores de julio a diciembre comparados con los que se encontraban en muestras de sangre que se habían tomado durante el resto del año. Un poco más de la mitad de los sujetos presentaban consumos de menos de 30 mg/día y una proporción claramente superior presentaba consumos bajos durante los meses de octubre a marzo en comparación con los meses de abril a septiembre. El consumo de vitamina C se correlacionaba con el nivel de LAA; se observó que los niveles de LAA cambiaban paralelamente, aunque de manera más lenta, a las variaciones estacionales en el consumo de vitamina C. Hallazgos parecidos se recogieron en la Encuesta sobre la Nutrición de los Ancianos (Department of Health and Social Security, 1972). La mayoría de casos de escorbuto ocurrieron a finales de la primavera; esto se debe al bajo consumo en vitamina C durante el invierno y principios de la primavera y al hecho que tengan que pasar de dos a tres meses para que las reservas de vitamina C almacenadas en el cuerpo se vacíen lo suficiente como para producir manifestaciones clínicas.

Vitamina D

El consumo medio de vitamina D para los 60 sujetos que participaron en la encuesta de la King Edward's Hospital Fund era de 135 i.u. por día (oscilando entre 10 y 353 i.u. por día). Los alimentos que ejercían la mayor influencia en el nivel de consumo eran el pescado graso, margarina y huevos, pero debido al hecho que pocos individuos consumían los primeros éstos contribuían escasamente a la dieta de todo el grupo. Por otra parte, los huevos contribuían más que cualquier otro ali-

Copyrighted material

Hidden page

también viene determinada por la exposición a la luz solar. Esto tiene importancia en Gran Bretaña durante los meses de verano, cuando la exposición a la luz solar es mayor. Durante el invierno la cantidad de vitamina D la determina casi exclusivamente el contenido en vitamina D de la dieta. Igual como con el escorbuto, la osteomalacia tiende a ocurrir en los primeros meses del año. Así sucede especialmente cuando la osteomalacia tiene un origen dietético y se relaciona en los ancianos con un consumo deficiente de vitamina D durante los meses de invierno.

Factores sociales que afectan los hàbitos alimentarios

La dieta diaria

En la Encuesta sobre la Nutrición de los Ancianos que se condujo en seis centros diferentes por el DHSS (1972) se documentó el consumo diario total así como la pauta del consumo a diferentes horas del día (Tabla 9).

TABLA 9
Consumo de nutrientes en tres momentos diferentes del día(9)

	Consumos medios	
	Energía (kcal)	Proteína animal (g)
Antes de 11.30	497	8,6
Desde 11.30 hasta 14.30	589	18,2
Después de 14.30	876	16,9

Es difícil definir desayuno, comida o cena de manera uniforme ya que muchos ancianos toman varios bocadillos durante el día. Ahora bien, si consideramos que el período central equivale a la "comida del medio día", la contribución de 589 kcal corresponde más o menos a un tercio del total diario, pero la contribución en proteínas animales es aproximadamente el 42% del total. De modo que el consumo de proteínas animales se da básicamente en las horas centrales del día, lo cual es particularmente relevante para los servicios de comida en residencias o cuando se suministra a los ancianos comida a domicilio.

Copyrighted material

Modos de vida

Se sabía el modo de vida de la mayoría de los participantes en la encuesta nutricional del DHSS, por tanto fue posible comparar aquellos que vivían solos con aquellos que vivían con su cónyuge (con o sin otros parientes). Los hombres mayores de 75 años que vivían solos se alimentaban peor que los demás en lo que se refiere a un gran número de nutrientes. Esto venía reflejado hasta cierto punto en el hecho que una mayor proporción de los que vivían solos presentaba valores bioquímicos inferiores a ciertos límites arbitrarios (Tabla 10).

TABLA 10
Valores bioquímicos para hombres mayores de 75 años de acuerdo con su modo de vida

	Límite Arbitrario	Viven solos	Con cónyugue
		(% por debajo del límite arbitrario)	
Nivel de hemoglobina	13g/100ml	13,8	9,0
Albúmina	3,5g/100ml	19,0	9,4
Acido ascórbico leucocito	7,0µg/10^6wbc	30,8	7,7
Folato	3,0ng/ml	25,9	11,8
Folato de glóbulos rojos	100ng/ml	3,8	1,2

Así, entre los hombres en los grupos de edad avanzada una proporción estadísticamente mayor de los que vivían solos padecían de anemia, niveles bajos de albúmina, bajas concentraciones de ácido ascórbico leucocito y bajos niveles de folato. No sorprende el hecho que los hombres mayores que viven solos resulten en general particularmente vulnerables puesto que en su mayoría desconocen lo que es una dieta equilibrada. Para hombres de edades comprendidas entre 65 y 74 años, el modo de vida influía poco en los consumos de nutrientes y en los valores bioquímicos; muchos hombres de este grupo de edad que vivían solos eran perfectamente capaces de cuidarse a sí mismos. Las mujeres de 75 años y mayores también se podían arreglar bien ellas solas, las menores de 75 años se alimentaban mejor que ninguno de los otros grupos.

Causas de las deficiencias nutricionales

A pesar de que el régimen dietético individual para la mayoría de los ancianos es parecido al que establecieron los hábitos adquridos en su juventud, hay muchos factores que empiezan a actuar con más frecuencia al aumentar la edad, facto-

Copyrighted material

res que pueden ocasionar deficiencias nutricionales. La mala nutrición puede definirse como un trastorno de forma o función debido a la falta (o exceso) de energía dietética o de uno o más nutrientes (Department of HSS, 1972). Esta definición incluye tanto la obesidad como la desnutrición. La obesidad es un problema en la tercera edad, después de los 75 años se da mucho más en las mujeres que en los hombres, pero normalmente resulta de malos hábitos alimentarios que se tenían desde mucho tiempo antes. Una nutrición deficiente, por otra parte, aparece como el resultado de factores medioambientales y físicos que normalmente afectan a la gente durante la vejez.

Hay dos grupos principales de factores que dan lugar a la deficiencia nutricional en los ancianos. Los vemos resumidos en la Tabla 11.

TABLA 11

Causas de la deficiencia nutricional

Primarias	Secundarias
Ignorancia	Problemas de apetito
Aislamiento social	Ineficacia masticatoria
Incapacidad física	Mala absorción
Mental	Alcoholismo
Iatrogénicas	Medicamentos
Pobreza	Necesidades suplementarias

Ignorancia

La encuesta de la King Edward's Hospital Fund (Exton-Smith y Stanton, 1965) mostró que la ignorancia de los principios fundamentales de la nutrición es muy común entre mujeres ancianas. Sus opiniones se formaron muchos años antes, incluso en la infancia, cuando los hábitos alimentarios venían determinados por las privaciones económicas. Es muy posible que la ignorancia sea aún mucho mayor en los hombres, especialmente en ciertas secciones de la población anciana. Por ejemplo, un hombre que acaba de enviudar quizá tenga que arreglárselas el solo por primera vez y no tenga una idea demasiado clara de lo que constituye una dieta equilibrada. El escorbuto de los viudos aparece con más frecuencia en los hombres que viven solos y se alimentan básicamente de comida enlatada, té, pan, mantequilla y mermelada.

Copyrighted material

Hidden page

Pobreza

La comida que comen los pensionistas suele ser sosa, monótona e insípida. Brockington y Lempert mostraron que los ancianos que pueden suplementar sus ingresos con ahorros o con algún trabajo a tiempo parcial disfrutan de una mejor dieta que los que viven exclusivamente de la pensión por jubilación. Durante el invierno muchos ancianos tiene que decidir entre gastar el dinero en comida o en calefacción. De modo que la pobreza es un factor a considerar entre los ancianos más que entre otros grupos de edad.

Problemas de apetito

Los problemas de apetito tanto transitorios como de larga duración son muy frecuentes en la vejez. Los ancianos necesitan más tiempo para recuperar el apetito después de una enfermedad infecciosa que los jóvenes. Casos claros de desnutrición pueden darse en aquellas personas cuya nutrición era sólo parcialmente adecuada.

Ineficacia masticatoria

Una dentadura en mal estado, especialmente dentaduras postizas que no se ajustan bien, hace que el anciano escoja comidas blandas que consisten esencialmente en hidratos de carbono, mientras que evita los alimentos más nutritivos que exigen masticación. Neill llevó a cabo estudios masticatorios entre algunos de los participantes en la Encuesta sobre la Nutrición de los Ancianos de la DHSS. Quedó demostrada la relación existente entre la calidad de las dentaduras y la capacidad masticatoria. Los individuos a los que les quedaban pocas muelas pero no usaban dentaduras postizas masticaban casi tan bien como los que llevaban dentaduras postizas de calidad media.

Mala absorción

Un cierto grado de mala absorción se da con frecuencia entre los ancianos. Esto puede ser debido a un poco de iscaemia en los intestinos, sensibilidad del gluten y otras causas. Los efectos repercuten en la absorción de grasas y de vitaminas solubles en grasa, de ácido fólico y de vitamina B_{12}.

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

El control de la mala nutrición

Cuando los grupos de ancianos especialmente vulnerables han sido indentificados, la responsabilidad por la prevención de la mala nutrición recae principalmente en el equipo que se encarga del cuidado médico. Aunque lo ideal sería que el control del consumo alimentario lo realizaran los especialistas en dietética, los ancianos normalmente no pueden disponer en casa de sus servicios. Una aproximación a la calidad de la dieta la pueden obtener los asistentes sanitarios a domicilio mediante simples sistemas de evaluación, sistemas que se basan en el número de comidas principales y la frecuencia del consumo de ciertos alimentos que contienen proteínas (carne, pan, huevos, queso y leche). Si se descubre que la dieta es insuficiente hay que buscar entonces los medios para mejorar el consumo nutritivo; esto puede comportar el asesoramiento del anciano por un especialista en dietética o un asistente médico a domicilio o cuando los ancianos acuden a clubes y centros de recreo. Cuando se sospecha mala nutrición clínica el diagnóstico puede a veces ser confirmado por el médico de cabecera mediante los exámenes bioquímicos y hematológicos pertinentes; en otras ocasiones, sin embargo, será necesario acudir al hospital para que se realicen exámenes más especializados, por ejemplo, para una biopsia de huesos cuando hay indicios clínicos que sugieren la existencia de osteomalacia.

Comidas en el club y servicio a domicilio

Se ha demostrado que el consumo de nutrientes suele mejorar cuando los ancianos comen en clubes en compañía de otros. Muchos lo encuentran más conveniente ya que no tienen que comprar, cocinar o lavar los platos. La encuesta de la King Edward's Hospital (Exton-Smith y Stanton, 1965) mostró que si la contribución de la comida en el club al consumo alimentario total tiene que ser efectiva por lo menos hay que tomar cuatro comidas semanales en el club. Tanto la comida en el club como la del servicio a domicilio tienen que ser lo más nutritivas posible puesto que el destinatario la suele considerar como la comida principal del día y luego normalmente sólo toma bocadillos.

Alrededor del 1,5% de los ancianos reciben comidas a domicilio, pero la necesidad real es probablemente mucho mayor. Este servicio de comidas lo suele proporcionar el WRVS (*Women's Royal Voluntary Service*); las visitas regulares a los individuos que no pueden salir de casa ayudan mucho a contrarrestar el aislamiento social. Uno de los inconvenientes del sistema de reparto actual es que la comida debe mantenerse caliente por varias horas antes de ser entregada a su destinatario. Durante este período se pierde por lo menos parte del valor nutritivo. Habría que experimentar con algo nuevo en este campo. En varios lugares se ha tratado con el

Copyrighted material

suministro de comidas congeladas. El principal problema, sin embargo, es que puede que no haya las facilidades requeridas para el almacenamiento en frío, el paciente quizá sea incapaz de cocinar la comida por sí mismo y recibe las visitas de los trabajadores voluntarios con menos frecuencia.

Suplementos de nutrientes

El mejor sistema para promover la buena nutrición es mejorando la calidad, y en algunos casos la cantidad, de la dieta. Así, para aquellos con un consumo insuficiente de vitamina C, su dieta podría mejorarse con la adición de naranjas, jarabe de grosella, jarabe de escaramujo o tomates. También pueden recetarse pastillas de ácido ascórbico pero es menos aconsejable. El consumo muy bajo de vitamina D por parte de muchos ancianos debería hacer pensar también en la suplementación. Una forma de incrementar el consumo podría ser el enriquecimiento de la leche, procedimiento que se ha adoptado en Estados Unidos. La distribución de leche enriquecida debería limitarse principalmente a los ancianos que no pueden salir de casa, que son los que presentan los consumos más bajos de vitamina D y no están expuestos a la luz solar.

Es importante que los suplementos se introduzcan sólo después que los resultados de pruebas metódicamente controladas permitan valorar los beneficios que se derivarían de los incrementos en el consumo. Una vez que la práctica de facilitar suplemementos se ha generalizado es difícil probar sus beneficios. Además, hay una reticencia muy comprensible a retirar una medida profiláctica en base a las dudas sobre su valor cuando se ha venido empleando durante años.

Bibliografía

AARON, J. E.; GALLLAGHER, J. C.; NORDIN, B. E. C. «Seasonal variation of osteomalacia in femoral-neck fractures». En: *Lancet*, 1974, ii, 84.

AARON, J. E., GALLAGHER, J. C.; ANDERSON, J.; STASIAK, L.; LONGTON, E. B.; NORDIN, B. E. C.; NICHOLSON, M. «Frequency of osteomalacia and osteoporosis in fractures of the proximal femur». En: *Lancet*, 1974, i, 229.

DEBRY, G.; BLEYER, R.; MARTIN, J. M. «Nutrition of the elderly». En: *J. Hum. Nutr.* 1977,31, 195.

DEPARTMENT OF HEALTH AND SOCIAL SECURITY. *Recommended Intakes of Nutritients for the United Kingdom*. Report on Public Health and Medical Subjects, núm. 120. Londres: HMSO, 1969.

•*First Report by the Panel on Nutrition of the Elderly*. Report on Public Health and Medical Subjects, núm. 123. Londres: HMSO, 1970.

Copyrighted material

Hidden page

CAPÍTULO IV

CONTINUIDADES Y TRANSFORMACIONES DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS A TRAVÉS DE LA HISTORIA

Copyrighted material

Hidden page

UNA REVISIÓN DE LAS TENDENCIAS DIETÉTICAS DESDE LOS CAZADORES-RECOLECTORES HASTA LAS SOCIEDADES CAPITALISTAS MODERNAS

Eric B. Ross

El estudio de la variación y cambio en las dietas humanas -especialmente por lo que se refiere a esa dimensión tan enigmática de las costumbres dietéticas que son las preferencias y los repudios alimentarios- es importante desde diversos puntos de vista. En términos generales, nos obliga a afrontar y a cuestionar las posibilidades y límites de la explicación cultural (véase Ross 1980); mientras que a un nivel más específico, nos permite empezar a buscar (y finalmente a formular) principios generalizables y predictivos en una esfera de la cultura en la que normalmente se piensa que tales principios tienen escasa aplicabilidad. Es precisamente en este campo de las costumbres dietéticas donde el concepto de cultura ha sido más consistentemente invocado a efectos de sugerir que, detrás de lo que parece ser la actividad humana más práctica y material, se encuentra un núcleo ineluctable de pensamiento arbitrario, fortuito o irracional. Así, la aparentemente inagotable variedad y surtido de pautas dietéticas humanas se ha tomado como la evidencia quintaesencial del inexorable poder de la mente humana para trascender, mediante la cultura, los constreñimientos impuestos por las circunstancias materiales e históricas.

Las implicaciones de este tipo de argumentos no son meramente académicas, puesto que plantean que si tales circunstancias coincidiesen con dietas empobrecidas, el poder para alterarlas y mejorarlas resultaría en definitiva tan arbitrario y fortuito como las fuerzas que originariamente las indujeron. ¿Qué bases proporciona esta perspectiva para aquellos que pretendan diseñar un programa que tenga por objetivo cambiar y mejorar sus vidas? Si como alguien ha sugerido (véase Sahlins 1976: 171), las pautas culturales contemporáneas a fin de cuentas no son más que variantes arbitrarias o aleatorias de estructuras misteriosas de la mente humana, entonces el cambio debe ser arbitrario también, y los medios por los que se podrían conseguir ciertos fines deseados se encuentran fuera de nuestro alcance efectivo.

Por el contrario, inherente a nuestro propósito de analizar las fuerzas y las circunstancias que parecen configurar las diversas pautas de la dieta humana hay un esfuerzo por explicar cómo el comportamiento humano en general se diversifica de manera inteligible, cuando no predecible. Además, en última instancia debemos tomar en consideración una finalidad más práctica: no estudiamos las costumbres

Copyrighted material

dietéticas humanas meramente porque son interesantes, sino porque en definitiva contribuyen a definir la calidad de vida de la gente. La variación en lo que la gente come refleja variaciones sustantivas en el estatus y el poder, y caracteriza sociedades internamente estratificadas en ricos y pobres, enfermos y sanos, desarrollados y subdesarrollados, sobrealimentados y desnutridos. Una antropología que, mediante uno u otro artilugio metodológico, reduce tales caracteres de cualquier sistema social a productos arbitrarios de la mente humana no consigue más que encadenarse a un relativismo condescendiente. Un relativismo que bloquea toda posibilidad de alzar una voz crítica racional.

Constituye un requisito necesario de la perspectiva que defiendo el considerar la dieta en el seno de una comprensión históricamente formulada de cualquier sistema social, como un producto evolutivo de las condiciones medioambientales y de las fuerzas básicas, especialmente las instituciones sociales y las relaciones sociales, que efectivamente determinan su uso. En este capítulo se presentará una exposición preliminar de algunas de las implicaciones de este tipo de aproximación.

Cazadores, horticultores y preferencias dietéticas

En el campo de la dieta humana, se ha prestado recientemente mucha atención a las formas de vida de las poblaciones preindustriales. Ross (1978a) fue uno de los primeros intentos de reconducir este tipo de investigaciones desde una perspectiva casi exclusivamente simbólica a una que examinara la dieta como parte de un proceso adaptativo más amplio. En ese momento también, otros empezaban a aplicar conceptos de la ecología animal -en concreto, la teoría de la búsqueda óptima (véase Winterhalder y Smith 1981)- a las poblaciones existentes de cazadores humanos.

Hasta la fecha, sin embargo, estas aplicaciones han producido resultados poco convincentes. Cuando menos una de las razones es que las poblaciones estudiadas no han vivido aisladas económicamente. La teoría de la búsqueda, como un tipo especial del modelo coste-beneficio, es particularmente útil cuando la energía constituye el pricipal constreñimiento del comportamiento. Pero no hay ninguna sociedad humana que sea inmune a los constreñimientos adicionales impuestos por otros seres humanos, que van desde los relativamente benignos a las invasiones. Pocas poblaciones de cazadores, por no decir ninguna, han vivido nunca tan aisladas como quieren hacernos creer los que las estudian.

Existe además un problema adicional quizá más específicamente teórico. Uno de los temas más reiterativos en lo que respecta a las costumbres dietéticas -y de gran trascendencia para el tema general de la variación dietética- es el de los ta-

Copyrighted material

Hidden page

"porque hay muy pocos peces en los arroyos que fluyen a lo largo de [su] territorio" (Clastres 1972: 155). Por consiguiente, a diferencia de los rivereños kalapalo, los aché parece que no excluyen a prácticamente ningún alimento animal de su dieta (Hill y Hawkes 1983).

Entre estos dos extremos se encuentra una escala de grados de exclusión, determinada por varias combinaciones de productividad en la caza y la pesca, que a su vez depende de variables como por ejemplo el tamaño del asentamiento, el tipo de horticultura, la influencia del comercio y la guerra.

Si nuestra delimitación de los determinantes de las preferencias y repudios es más o menos acertada, podemos razonablemente predecir que cazadores como los aché considerarán el tapir comestible. Según un relato reciente de Hawkes y Hill, "Dispararon a varios tapires durante el período de estudio y, según nuestras anotaciones, emplearon 10 horas-hombre en su persecución sin conseguir atraparlos. Si hubieran matado un sólo tapir durante este período el tapir figuraría en la primera posición de la dieta óptima" (ibid.). Pero lo cierto es que en su definición de la dieta óptima de los aché no figura el tapir. Hawkes y Hill argumentan que: "La jerarquización de los recursos de este modelo nada dice sobre la importancia cuantitativa de un recurso particular para los cazadores-recolectores óptimos. Es posible que artículos que figuran en las posiciones más altas se obtengan tan raramente que contribuyan a la dieta total sólo en una proporción muy pequeña" (ibid.)[1]

En el caso del tapir, parece que su contribución a la dieta era tan insignificante -de hecho, no consumieron ninguno durante el período de investigación- que ni siquiera aparece en las jerarquizaciones del modelo de lo que supuestamente constituían las preferencias de los aché. En principio, esto podría interpretarse más o menos como una consecuencia de la situación particularmente ambigua del tapir, el animal de caza más grande pero también uno de los más esquivos. Pero el modelo de la búsqueda óptima, al menos en este caso, resulta algo paradójico ya que, según nos cuentan Hill y Hawkes, el tapir hubiera figurado en los primeros puestos de la jerarquía de preferencias de los aché si realmente hubiera contribuido a su dieta. Sucede sin embargo que, como ya hemos visto, el modelo refleja mucho más la productividad de una sola batida, aunque tenga lugar muy de vez en cuando, que no la dinámica de la caza del tapir en general. La cuestión radica en saber si las preferencias nativas surgen de lo primero o de lo segundo. El modelo de la dieta "óptima" que usan los antropólogos sugiere por lo menos que las preferencias del modelo se basan en lo primero. Pero con ésto se nos presenta un dilema significativo: aunque en el modelo el tapir aparezca como la presa óptima, la observación etno-

1. Winterhalder sugiere, refiriéndose a este problema, que después de un período de investigación suficientemente largo la amplitud de la dieta coincidirá con "los recursos reales que se capturan y consumen" (1981: 68). Pero en el mejor de los casos esto no es más que un supuesto infalsificable. A fin de cuentas, siempre se puede decir que el período de investigación debería ser un poco más largo.

Copyrighted material

gráfica indica que, lo mismo que otros muchos grupos neotropicales, el objetivo principal de la caza de los aché es el pécari de labios blancos (HIll y Hawkes 1983). Esta contradicción nos obliga a un planteamiento explícito de nuestra finalidad: comprender las fuerzas que configuran las preferencias etnográficamente documentadas y las consecuencias dietéticas reales, y no eclipsarlas con la lógica de un modelo que a menudo resulta imperativa.

Por consiguiente, la teoría de la búsqueda óptima nos dice muy poco sobre las razones por las que el tapir se suele excluir de la dieta de muchos cazadores-horticultores. La explicación es muy sencilla: como ya hemos sugerido, cuanto más sedentarias se hacen las comunidades de cazadores menos posibilidades tienen de encontrar tapires en los alrededores debido lo sensibles que son estos animales a la predación humana. Pero según reconocen sus propios defensores, la teoría de la búsqueda óptima no tiene en cuenta la abundancia o escasez de los animales (Winterhalder 1981: 93-1). En estas condiciones el tapir, una vez incluido en el modelo, nunca desaparecería de la dieta, conclusión que contradice claramente los hechos.

Se podría argumentar que tal conclusión sí procede cuando consideramos grupos exclusivamente cazadores, puesto que su mobilidad les permite minimizar la escasez de tapires persiguiéndolos sin necesidad de establecerse a una distancia conveniente de un asentamiento estable. Pero lo cierto es que tan pronto como aparece cualquier medida de sedentarismo, las contradicciones del modelo hacen disminuir su credibilidad. Además, paradójicamente, al no prestar la debida atención a la dinámica del entorno en el que se desarrolla el comportamiento cultural, lo que empezó como un putativo modelo materialista termina emulando los modelos simbólicos más abstractos que presumiblemente pretendía desplazar. Esta lección de cautela no debería restringirse a las poblaciones preindustriales.

Calorías, caza y amplitud de la dieta

Una de las mayores diferencias entre las dietas de los pueblos cazadores y las de los cazadores-horticultores se encuentra en sus respectivas fuentes de calorías. Entre los primeros, la caza, la pesca y la recolección de plantas silvestres e insectos no sólo incorporan inversiones de energía humana sino también constituyen la única fuente de calorías de su dieta -excepción hecha de lo que puedan obtener por vías no tradicionales. Por este motivo, las sociedades de cazadores-recolectores pueden analizarse mejor con la ayuda de modelos energéticos. Por otra parte, allí donde la horticultura forma parte también de la producción económica, no sólo induce a un mayor nivel de sedentarismo sino que proporciona asímismo una fuente de calorías más segura. Cuando esto sucedía, por ejemplo, durante el neolítico, la

Copyrighted material

función de la energía como factor limitativo de la actividad humana disminuyó para dar paso a otros factores como las grasas y las proteínas (Gross 1975; Reidhead 1980). La diferencia se ve muy claramente si comparamos los aché con los jívaros achuara del Perú. Entre los primeros, la caza proporciona aproximadamente el 80 por ciento de sus calorías dietéticas (Hawkes, Hill y O'Connell 1982: 385), mientras que entre los horticultores achuara, el 74 por ciento procede de la mandioca y los llantenes (Ross 1976; 1978a: 4). De aquí se derivan profundas implicaciones para las estrategias dietéticas, puesto que si las pautas de caza de los aché tienen que equilibrar con bastante precisión los inputs y outputs de energía, la caza de los achuara se apoya en la producción suplementaria de la horticultura, de modo que puede llevarse a cabo incluso con pérdidas energéticas si resulta necesaria para adquirir otros nutrientes esenciales.

Por otro lado, debido a que para las poblaciones exclusivamente cazadoras-recolectoras la caza constituye también una fuente de calorías, estos grupos suelen presentar un consumo de carne aparentemente excesivo. Esto ha dado lugar a algunas confusiones. Hawkes, Hill y O'Connell (1982: 385), por ejemplo, han observado que la gran cantidad de carne que consumen los aché resulta "bastante sorprendente en vista de las recientes generalizaciones sobre las tierras bajas de América del Sur y los cazadores de bajas latitudes en general". De hecho, esta sorpresa se explica por un error esencial: las generalizaciones a las que se refieren conciernen básicamente poblaciones de cazadores-horticultores (Gross 1975; Ross 1978a). Si tenemos esto en cuenta, la magnitud de la caza de los aché se corresponde con lo que sabemos de otros pueblos cazadores-recolectores, para quienes las calorías constituyen en general el nutriente limitativo principal y la carne suele ser su fuente básica de energía (véase Speth y Spielmann 1983 para una discusión de algunas implicaciones para las estrategias de nutrición y subsistencia). Por esta misma razón, los buscadores o cazadores-recolectores suelen favorecer la caza de especies animales particularmente ricas en grasas, ya sean castores entre los amerindios del bosque boreal canadiense (Berkes y Farkas 1978: 161; Winterhalder 1981) o tapires y larvas de coleópteros entre los aché (Clastres 1972). Por consiguiente, quizá resulte bastante común entre poblaciones de cazadores-recolectores, en diversos tipos de biomas, el consumo "sorprendentemente" alto de proteínas, a efectos de amasar calorías suficientes. Así, para ponerlos otra vez como ejemplo, los aché toman una media de 150 gramos de proteínas por cápita diarias durante sus expediciones de caza (Hawkes, Hill y O'Connell 1982: 385). Por otra parte, la caza mayor puede que no garantice la suficiencia calórica; parece fuera de toda duda que los cazadores de los bosques boreales padecían de un considerable estrés energético (Berkes y Farkas 1978: 162; Winterhalder 1981: 67-8), una situación que sin duda facilitó su creciente dependencia de las compras de comida durante el período posterior al contacto (Feit 1982). Pero en cualquier caso se podría especular que la sobrepredación constituye un elemento casi intrínseco de la economía energéticamente limita-

Copyrighted material

da de los cazadores-recolectores. Lo cual nos permitiría explicar las mermas tan severas de animales de caza durante el pleistoceno, que indujeron el desarrollo de formas de vida más sedentarias durante el neolítico.

La interpretaciones cada vez más sofisticadas de los restos arqueológicos sugieren que la transición al neolítico estuvo acompañada de un declive bastante general en la calidad de la dieta, como lo prueba la estatura y la menor longevidad (véase capítulo 10; Buikstra 1983). Ciertamente, parece que se produjo una caída en la disponibilidad de proteínas de calidad, que anteriormente proporcionaba la caza, y un aumento en el consumo de alimentos vegetales ricos en almidón. Puede que haya sido durante este período cuando los grupos sedentarios experimentaron el anhelo por la carne que se ha observado entre muchos pueblos cazadores-horticultores de la actualidad. Se ha sugerido que este tipo de ansia -una preferencia por la carne como comida ejemplar- incorpora una forma de motivación cultural, habida cuenta que la caza suele resultar una actividad problemática y de escasos beneficios. Pero puede que haya también un componente fisiológico. Judith y Richard Wurtman (1983) han descrito, por ejemplo, los distintos efectos sobre la química cerebral de dietas altas en proteínas o hidratos de carbono. Mientras que una dieta con una razón proteínas/hidratos de carbono muy alta da lugar a una disminución de los niveles de serotonina cerebral y a un aumento del deseo por hidratos de carbono, una dieta más baja en proteínas y más alta en hidratos de carbono -la pauta general para la mayoría de poblaciones hortícolas desde el neolítico- aumenta los niveles de serotonina e induce el "anhelo" por las proteínas.

Sería interesante considerar que, por lo menos en cierta medida, el exceso de consumo de carne que caracteriza muchas poblaciones industriales contemporáneas tiene sus raíces en las transformaciones revolucionarias de las pautas de consumo humano que se iniciaron con la expansión de la horticultura. Puede que la mayoría de las poblaciones horticultoras, que subsisten en base a dietas relativamente altas en hidratos de carbono, tengan un deseo muy marcado por los alimentos ricos en proteínas, pero hay también, como hemos visto, limitaciones prácticas a la satisfacción de este tipo de objetivos siempre y cuando las proteínas se obtengan básicamente de animales salvajes. Con el desarrollo y la expansión de la domesticación de animales, sin embargo, se abrieron nuevas oportunidades, y en una época comparativamente reciente, en las naciones industriales avanzadas, esto ha significado que a pesar de mantenerse un alto cosumo de calorías, el deseo de un crecido consumo proteínico ha podido ser satisfecho. Por otra parte, como veremos en una sección posterior, todo esto se ha conseguido gracias a profundos desarrollos sociales y económicos que han dado lugar a un nivel sin precedentes de integración de diversos sistemas culturales locales, y han significado también una intensificación de la estratificación económica, social y política a una escala local, nacional y global.

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

Hidden page

Si las armas de fuego reforzaron una estrategia de caza preexistente, como en el ejemplo que acabamos de ver, también redujeron ciertos objetivos tradicionales. Algunas veces esto se debió al aumento inicial en la tasa de animales abatidos o a una intensificación de la tasa de dispersión de los animales de caza, que hizo disminuir la productividad a largo plazo de algunas especies en una región determinada. Pero en otros casos sucedía simplemente que los animales se cazaban menos eficazmente con armas de fuego. Así, a principios de siglo, Up de Graff observó que en el país de los jívaros

> los grandes monos son los animales más difíciles de abatir con una escopeta o un rifle. Los he estado acribillando con un Winchester hasta que sus entrañas caían por los suelos sin que ellos mismos cayesen. Incluso cuando están muertos, se suelen quedar colgados por la cola y hay que subir al árbol para cogerlos. El dardo envenenado de una cerbatana, sin embargo... los mata en dos minutos. (1923: 213)

El curare, al aflojar los músculos, hacía que los animales se soltasen de las ramas y cayeran al suelo, de este modo el cazador podía recuperarlos sin ningún problema.

En algunos casos, parece que la introducción de armas de fuego ha producido una transformación del concepto de comestibilidad de esos animales. Así, como escriben Hill y Hawkes (1983: 185) en relación a los monos capuchinos: "Los aché consideran estos monos como presas (los aché cazaban sólo con arcos hasta hace muy poco), mientras que los pueblos vecinos de indios de lengua guaraní, los paraguayos y los campesinos brasileños, que cazan todos con escopetas, no consideran esos monos como objetivo de caza (a veces ni siquiera como comestibles)".

Un ejemplo particularmente interesante de cómo las condiciones ecológicas han afectado los conceptos de comestibilidad, y cómo el uso de los recursos y las costumbres dietéticas han sufrido alteraciones como consecuencia de la influencia comercial externa nos lo proporciona el caso de los indios miskitos de la costa este de Nicaragua (el presente etnográfico corresponde al período presandinista). Estos indios tienen acceso a "una amplia variedad de biotopos", que, al no estar constreñidos por vecinos hostiles -a diferencia de lo que sucede en muchas partes de la Amazonía-, han sido capaces de explotar de manera bastante satisfactoria. Pero como viven al lado de aguas costeras que incluyen "las mayores cuencas alimentarias de la tortuga de mar en todo el hemisferio occidental" (Nietschmann 1972b: 71), su uso de los recursos que proporciona la caza terrestre ha sido más bien selectivo -lo que en cierto modo se deriva de nuestra discusión anterior (véase capítulo 11; Chisholm, Nelson y Schwarcz 1983)-, tanto por lo que se refiere a las especies que se cazan como a la frecuencia de la caza. De hecho, los miskitos obtienen de sus recursos acuáticos cerca del 82 por ciento del consumo anual de carne. La caza se da mayoritariamente durante los meses lluviosos, que es cuando disminuyen las capturas de tortugas (compárese con los ribereños shipibo, que obtienen del pesca-

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

tringir la dieta a mujeres adultas resulta sin embargo más ambigua en su significado y más compleja en sus ramificaciones, especialmente cuando afecta a las embarazadas o lactantes. Aún así, con frecuencia se invocan tabúes o algún tipo de restricciones dietéticas -normalmente relacionadas con el consumo de alimentos ricos en proteínas- durante estos períodos. Si se aplicaran consistentemente, tales costumbres harán peligrar en muchas ocasiones la salud de la madre o su capacidad para dar a luz a niños sanos. Así, Sharma (1955) ha relacionado "la dieta enormemente restringida" de muchas mujeres birmanas con una alta tasa de beriberi infantil. Por otro lado, estas prohibiciones suelen encontrarse donde los recursos escasean, en cuyo caso las consecuencias de un nuevo embarazo o la supervivencia de un nuevo bebé deben ser ponderadas teniendo en cuenta el bienestar de los niños más mayores y de la misma madre. Por lo que respecta a esto último, hay evidencias que indican la existencia de una correspondencia entre la dieta restringida durante el embarazo y el nacimiento de bebés más pequeños; aunque de este modo se puede poner en peligro la vida del recién nacido, también se tienden a reducir los riesgos del parto (Shorter 1982: 165) -una consideración de particular importancia en sociedades preindustriales.

La influencia del género en la dieta probablemente tiene una larga historia, a juzgar por las investigaciones realizadas entre primates no humanos y entre cazadores-recolectores humanos. Harding, por ejemplo, en 1032 horas de observación de mandriles de olivo libres en Gilgil, Kenya, documentó 47 incidentes en los que estos mandriles mataban y comían animales pequeños. A pesar de que estas actividades suponen una parte muy pequeña del total de sus actividades de subsistencia, el consumo se limitaba básicamente a los machos adultos y normalmente parecía reflejar estatus masculinos dentro de la manada (1973, 1974).

Entre los chimpancés que estudiaron Teleki y otros en el parque nacional de Gombe, aunque el acto de dar muerte estaba prácticamente monopolizado por los adultos machos (Teleki 1975: 149-50, 154), se aplicaba extensamente una elaborada pauta de distribución, que si bien a diferencia de los mandriles de Gilgil parecía estar menos relacionada con el estatus de los machos adultos, en cualquier caso se estructuraba de acuerdo con relaciones de género. Según las observaciones de Teleki, "dado que la persecución la llevan a cabo casi exclusivamente los machos adultos, que a su vez se apropian de las porciones más grandes, las hembras (y en menor medida los subadultos) terminan siendo muy dependientes de los machos maduros para la consecución de este tipo de comida" (1975: 153). Puesto que la tasa de predación es en conjunto relativamente baja, y por consiguiente los alimentos así obtenidos tiene escasa importancia nutricional, hay razones para considerar tales pautas de consumo de carne como instrumentos de relaciones sociales (Wrangham 1977).

Entre los humanos la distribución de la comida también se ajusta al modelo dominante de relaciones sociales, reflejando y reforzando al mismo tiempo las rela-

Copyrighted material

ciones de estatus y de poder. Aunque las sociedades de cazadores-recolectores tienden a ser, en términos generales, bastante igualitarias, la división sexual del trabajo ha dado lugar a ciertas divergencias dietéticas en función de las relaciones de género. Desde cuándo se viene desarrollando esta división del trabajo, o justamente por qué se ha desarrollado, sería un asunto demasiado complicado para discutirlo aquí - de hecho se trata de una cuestión en buena medida especulativa. (Por ejemplo, una explicación reciente de por qué las mujeres no cazan se infiere de las evidencias contemporáneas de amenorrea entre mujeres corredoras occidentales; debido a que "el modo humano de cazar implica una carrera de resistencia entre el cazador y la presa", cazar no resultaría adaptativo para las mujeres, puesto que su participación en tales actividades perjudicaría su fertilidad [Graham 1975: 811]. Cualquiera que sea la veracidad de este argumento, por el momento no hay que considerarlo más que como una hipótesis, aunque posiblemente la división sexual del trabajo, que básicamente define la caza como una actividad masculina, se base en algún factor biosocial de este tipo relacionado con la fertilidad). De momento, lo único que podemos apuntar es que con la evolución de una pauta de trabajo en la que los machos monopolizan la caza, surgieron con toda probabilidad diferencias dietéticas entre hombres y mujeres, aunque sólo se explicara por el hecho que los primeros podían consumir un cierto porcentaje de su captura antes de llegar al campamento, lo mismo que podían hacer las mujeres cuando iban a recolectar o, más tarde, cuando realizaban tareas hortícolas. Así, Jelliffe y sus colaboradores han observado de los hadza, un grupo de buscadores del norte de Tanganica, que "la dieta de los dos sexos difiere bastante debido a que buena parte de la comida se consume tan pronto como se obtiene -los hombres se comen inmediatamente los pequeños animales que cazan o la carroña" (Jelliffe et al. 1962: 909). Un situación similar ha sido documentada entre los pastores karimojong del este de Africa:

> Entre los karimojong durante la estación seca, los hombres jóvenes que guardan el rebaño del grupo (a una cierta distancia del asentamiento) pueden subsistir exclusivamente de los productos animales, mientras que los niños y adultos más viejos que permanecen en el asentamiento se alimentan de plantas y un poco de leche. Durante las estación húmeda, los que se han quedado en el asentamiento tendrán acceso a más alimentos de origen animal, mientras que los vaqueros que cuidaban el ganado podrán consumir más alimentos vegetales cultivados. Por consiguiente, es muy posible que en cualquier momento del año los hombres consuman más alimentos ricos en proteínas que las mujeres. (Little y Morren 1876: 59-60)

Entre muchas sociedades cazadoras-horticultoras, quizá porque la presión sobre los animales de caza es mayor que entre los buscadores, la distribución de la carne dentro de las comunidades tiende en gran medida a reflejar el estatus, el de los hombres sobre las mujeres y entre los mismos hombres. Así, cuando las familias achuara distribuyen trozos de carne entre sus parientes, posiblemente no se dé

Copyrighted material

Hidden page

cho a consumir ese tipo de comida (o la necesitan menos). Así, en las casas rurales de la India con bajos ingresos encontramos una escala de privilegios dietéticos en la que las mujeres aparecen generalmente en el lugar más bajo. Según Katona-Apte:

> Durante las comidas, la esposa alimenta primero su marido, luego los hijos, los chicos antes que las chicas, y finalmente le toca el turno a ella. A menudo suele comer separadamente con las hijas. Cuando se dispone de alimentos nutritivos como la carne, pescado, huevos o leche y dulces, las mayores porciones se sirven a los hombres y a los chicos, porque se cree que lo necesitan para fortalecerse o crecer, y normalmente no queda demasiado para las mujeres. Es normal encontrarse con casas en las que las mujeres son vegetarianas pero no lo son los hombres. El vegetarianismo entre las mujeres puede racionalizarse en términos religiosos, dejando así la mayor parte de (o todos) los alimentos más ricos en proteínas para los hombres. (1975: 45)

Una situación similar se ha observado entre las comunidades de lengua bereber en Marruecos, en donde

> los hombres comen antes que las mujeres y los niños y consideran que tienen un derecho exclusivo sobre los alimentos cotizados como la carne. Las mujeres y los niños aprenden a rechazar la carne y, en ocasiones formales, a comer lo que dejan los hombres... Si hay invitados [las mujeres] normalmente dirán que ya han comido, y si no, que no tienen hambre. Una mujer solía asegurar a sus comensales que prefería los huesos a la carne. Los hombres, por otra parte, se supone que no deben sufrir las consecuencias de la escasez, que se comparten entre las mujeres y los niños. (Maher 1981: 80-1)

En este caso se han visto los resultados: alta mortalidad entre los niños y desnutrición entre las mujeres adultas (ibid.: 81).

Como he indicado anteriormente, los orígenes de estas divergencias dietéticas se remontan a la prehistoria de la humanidad, pero la marcada subordinación de la dieta de las mujeres a la prerrogativas del consumo masculino parece que surgió esencialmente con la evolución de las sociedades de rango, en la medida en que el estatus de la mujer empezó a depender del de su marido o de otros parientes masculinos. Por ejemplo, "el suministro de comida por parte de las mujeres bemba se considera como un servicio familiar que repercute en el rango del marido... Entre los mae enga el trabajo de las mujeres produce la comida para los cerdos que los hombres distribuyen en sus negociaciones políticas" (Leacock 1981: 159).

Esta tendencia culmina en las sociedades de clase, especialmente en el capitalismo industrial moderno, con la "separación estructural de la economía pública del capitalismo y la economía privada de la casa" (Davis 1981: 229) -el contraste entre trabajo pagado y no pagado. La mujeres se encuentran despropor-

Copyrighted material

cionadamente relegadas a esta última categoría, a la producción de niños, facilitando de este modo la reproducción de la fuerza de trabajo (en el caso de la clase obrera)[2], y generalmente respaldando la posición de los hombres de los que depende su propia manutención[3]. Como ha comentado Rowbotham, si la mujer "quiere 'mejorarse' lo que tiene que hacer de hecho es 'mejorar' la situación de su marido. Tiene que traspasar sus ambiciones a la persona del marido" (1983: 21).

Cuando los recursos eran escasos, el reforzamiento del rol masculino en la esfera pública inevitablemente significaba que se debía conceder un extra alimentario al marido, o a los hijos que podían traer ingresos a casa. Así, en los suburbios de Manchester a principios de este siglo,

> en las casas de los pobres, las precedencias en la comida se basaban en la economía doméstica: una madre tenía que ejercer un control muy estricto sobre la comida que obtenía cada uno y en qué cantidad. El padre tomaba su ración primero, para "mantener sus fuerzas", aunque lógicamente el coste de las proteínas limitaba su consumo de carnes. Comía sólo, o quizá con su mujer. Luego le tocaba a los hijos que ganaban un salario, mientras los más pequeños miraban, ansiosos que no desaparecieran los mejores bocados antes que llegase su turno. (Roberts 1971: 84)

La carne no abundaba en la dieta de la clase obrera inglesa durante el siglo XIX y buena parte del presente (Drummond y Wilbraham 1958: 329-30; Oliver 1895), y la poca que había posiblemente se daba al marido trabajador. De acuerdo con Jessie Dawson, una de las primeras asistentas sanitarias de mujeres en la época eduardiana, así sucedía incluso cuando la mujer también trabajaba. Dawson conlcuyó que "las madres trabajadoras se sacrifican por sus maridos e hijos viviendo en un estado de 'semi-inanición'" (citado en Rudd 1982: xvii-xviii; Oliver 1985).

Puesto que situaciones similares ocurren con tanta frecuencia en culturas diferentes, deberíamos concluir que incluso sin prohibiciones explícitas sobre las dietas de las mujeres, diferencias dietéticas significativas entre hombres y mujeres aparecen con asiduidad, aunque quizá sólo en las situaciones de extrema pobreza que creó el capitalismo industrial la disparidad en las dietas redujo el estado nutricional de las mujeres a un nivel muy precario. Es difícil saber hasta qué punto los tabúes relacionados con el embarazo y la lactancia tendrían alguna relevancia, es-

---

2. Por supuesto que, en las sociedades capitalistas occidentales desde la revolución industrial, el empleo de mujeres fuera de casa ha jugado siempre un rol muy significativo, pero normalmente ha comportado un alto grado de segregación ocupacional por sexos, que se ha caracterizado por notables diferencias en la remuneración. Además, incluso cuando las mujeres han trabajado fuera de casa, casi siempre han tenido que asumir también la mayor parte del trabajo doméstico (Oakley 1981: 163-86).

3. Así sucede incluso entre la mayoría de las mujeres de clase alta, por ejemplo, actualmente en Estados Unidos, donde el poder de clase "se basa en grandes concentraciones de riqueza corporativa administrada por los miembros masculinos de las familias de las que proviene" (Domhoff 1970: 56).

Copyrighted material

Hidden page

sido más abundantes donde tenían acceso a alimentos naturales concentrados como las nueces en vez de voluminosos forrajes. Esta base para su distribución en el tiempo y en el espacio viene ya de muy antiguo. Desde los primeros tiempos de la domesticación de animales, los grandes bosques de hoja ancha caduca que cubrían la mayor parte de Europa occidental estaban poblados por cerdos que se alimentaban de bellotas silvestres y hayucos. La distribución de las vacas y ovejas, por otra parte, la determinaba esencialmente la ausencia de bosque y la consiguiente limitación para la cría de cerdos; dependía también, sin embargo, de una alimentación adecuada, lo cual significaba que en el norte el límite lo establecía el suministro de forraje en invierno, y en las regiones del sur de Europa, más áridas y propensas a la sequía, las dificultades del pasto en verano (Pounds 1973: 291). Así, el ganado vacuno predominaba en las zonas del noroeste de Europa donde el clima favorecía la existencia de extensos pastos naturales, mientras que las ovejas, que eran más resistentes, tuvieron mayor importancia en las regiones secas alrededor del Mediterráneao (ibid.: 291-2).

Si tenemos en cuenta que varios milenios de actividad humana han transformado profundamente el paisaje europeo, de modo que los grandes bosques donde vivían los cerdos han sido sustituidos por pastos para vacas y ovejas o han sido talados para permitir el asentamiento humano, mientras que, por otro lado, nuevos cultivos han creado nuevas condiciones para la cría de cerdos (véase Ross 1983), es interesante remarcar la medida en que la domesticación de animales en Europa continúa regionalizada por factores climáticos y medioambientales. Así, por lo que se refiere a los rumiantes, el ganado vacuno predomina en las latitudes centrales de Europa, y el consumo de carne de vacuno es bajo en los fríos países escandinavos y en las zonas áridas del sur como Grecia, España y Portugal, donde las ovejas superan ampliamente a las vacas (United Nations 1981: 118-22, 130-2). La presencia de los cerdos ya no la determina el bosque de hoja caduca -aunque en algunas partes, como el sudoeste de España, continua vigente esta vieja correlación (Parsons 1962)- sino la accesibilidad a otros alimentos concentrados, ya sean cultivos como el maíz o las patatas o deshechos de actividades humanas. Por consiguiente, a diferencia del pasto, pero de manera muy parecida a lo que ha sucedido con la producción de leche, la cría de cerdos se da esencialmente en áreas con una densidad humana comparativamente alta que requieren un uso intensivo y no extensivo de la tierra, áreas donde las granjas se han convertido en pequeñas empresas en las que se prioriza la eficacia. Así, las tasas más altas de consumo de carne de cerdo y tocino se encuentran en la Europa del norte y central, que son los países con algunas de las densidades de población más altas del mundo: Alemania, Austria, Bélgica y Luxemburgo (United Nations 1981: 118-22, 130-32).

De la misma manera que el bosque ayudó a que el cerdo tuviese un papel considerable en la dieta de los primeros europeos, la contracción de los bosques de Europa dió lugar al declive de la importancia dietética de la carne porcina. Ya en el

Copyrighted material

neolítico, cuando empezó el proceso de deforestación, los restos arqueológicos dan testimonio de un notable retroceso en el dominio del cerdo (Clark 1947). La caída general en la importancia de la carne de cerdo, sin embargo, ocurrió a lo largo de varios siglos durante los cuales los pastos antropogénicos gradualmente sustituyeron los robles y los hayas, cuando apenas empezaban los despejes para la agricultura y otras industrias humanas, como la construcción y la fundición, que necesitaban madera. Los cerdos todavía tuvieron gran importancia hasta bien entrada la edad media, aunque todo dependía de los edictos especiales que protegían los distritos productores de bellotas, en donde el forrajeo constituía a veces un privilegio real (Steven y Carlisle 1959). La erosión de los bosques, sin embargo, se aceleró alrededor del siglo XIII, un período caracterizado por un fuerte aumento de la población y por la expansión agrícola (Duby 1972, 1974; White 1964). Hacia los siglos XV y XVI, la distribución de los cerdos se reducía básicamente a las zonas urbanas. Allí aún podían sobrevivir de la basura de las calles de las ciudades, que transformaban en una carne tan preciada que los ricos la solían incluir en sus dotes (Foster y Ranum 1979).

La disminución de los bosques no fue lógicamente uniforme. Como ya he indicado, hay áreas en España donde todavía pueden encontrarse bosques de robles - aunque sea gracias a los activos esfuerzos humanos. Bosques que continúan alimentando numerosas poblaciones de cerdos y garantizando un lugar especial para la carne de cerdo en la dieta (Parsons 1962: 214-5). Por la misma razón, hubo ciertas regiones especialmente vulnerables a la actividad humana que se deforestaron antes y más rápidamente que el resto de Europa occidental, como por ejemplo las tierras altas de Escocia.

El caso de Escocia resulta particularmente ilustrativo, no sólo porque ejemplifica la relación entre el cambio en las costumbres dietéticas y el tipo de transformaciones medioambientales a las que me he estado refiriendo, sino porque también nos ofrece una excelente oportunidad, en el contexto de un sistema sociopolítico complejo, para examinar cómo los "tabúes" parecen surgir y desaparecer a medida que las circunstancias materiales cambian -lo mismo que vimos al considerar las sociedades neotropicales.

La deforestación de las Tierras Altas escocesas tuvo lugar con especial rapidez. El paisaje escabroso y el clima severo habían limitado la expansión de los bosques de hoja caduca, y en su lugar se habían desarrollado los bosques de pinos, más resistentes pero menos favorables al forrajeo de los cerdos. La evidencia arqueológica atestigua que los cerdos habitaron durante cierto tiempo las tierras altas (Clutton-Brock 1976; Ritchie 1920). Sabemos que incluso en el siglo XII los terratenientes de las tierras altas y varias órdenes monacales criaban cerdos y comían su carne (MacKenzie 1935: 57). Esta práctica, sin embargo, parece que no sobrevivió el proceso de erosión forestal.

Copyrighted material

La agricultura, quizá el factor principal detrás de la deforestación, había sido confinada por la lluvia, el viento y el frío a los mismos valles y vaguadas en los que el roble y el haya subsistían. La expansión de la agricultura se tenía que hacer por tanto a costa de los cerdos. Además, la producción agrícola tampoco podía ofrecer demasiado para substituir las bellotas. Con un clima tan severo y con un suelo más bien pobre (Grant 1961; Handley 1953; Watson 1964), las cosechas resultaban tremendamente precarias e irregulares y raras veces producían lo suficiente para el consumo humano, menos aún excedente para los animales. El ganado, por lo menos, podía pastar en los pastos de altura y en los páramos, que cubrían más del 65 por ciento de la superficie del área de las Tierras Altas. Pocos animales sobrevivían los largos y arduos inviernos (Handley 1952: 69-71; Lea 1977), pero como mínimo los que morían no habían tomado comida de las bocas humanas, mientras que los que sobrevivían podían usarse durante la primavera para producir leche y queso o podían venderse para pagar las rentas y conseguir dinero con el que comprar avena para suplementar la dieta de productos lácteos (Grant 1961; Keltie 1875; Smout 1969). Por otra parte, con el declive del bosque de hoja caduca, el cerdo se había convertido en "el animal de granja menos capacitado para vivir en el campo" (Darling 1955: 326). Las evidencias sugieren que no obstante la disminución de su número, los que sobrevivieron adquirieron la firme reputación de ser feroces omnívoros que amenazaban cualquier cosa, desde los cultivos hasta bebés desatendidos (O'Dell 1939; Sinclair 1796: 227). Este comportamiento dio lugar a la imposición de multas a los propietarios de cerdos destructivos, y finalmente llevó a muchos señores de las Tierras Altas a prohibir a sus arrendatarios "la cría de cerdos" (O'Dell y Walton 1962: 93). Quizá fue a raíz de estas medidas que se desarrolló el "tabú" de las Tierras Altas.

Los costes ecológicos se añadieron así a los costes financieros, con el resultado de que ya por el año 1650 los habitantes de las Tierras Altas -quienes en 1578 el obsipo Leslie describió como "poco dados" a la carne de cerdo (citado en McKenzie 1935: 58)- raras veces criaban cerdos y se decía que consideraban el consumo de la carne de cerdo con tal desdén que algunos observadores sólo lo podían atribuir a un tabú o a un prejuicio religioso profundamente arraigado (Findlater 1802; Robertson 1799: 326; Smith 1798; Salaman 1949: 348; Smout 1969: 132). Una canción inglesa, "El cervecero", publicada en Londres en 1731 pero escrita de 70 a 100 años antes, hacía referencia a "Los judíos escoceses que se niegan a comer / La carne del cerdo" (citado en MacKenzie 1935: 43-4).

Los intentos de explicar el repudio del cerdo en las Tierras Altas en base a tabúes religiosos utilizan en su mayor parte una lógica bastante arcana. Por ejemplo, según Donald MacKenzie, puesto que entre los pueblos celtas el único grupo que despreciaba el cerdo eran los galateos (debido, según este autor, a su conversión al antiguo culto de Attis, que fue muerto por un jabalí), los escoceses de las Tierras Altas deben ser descendientes de emigrantes galateos (1935: 66-8). Sin em-

Copyrighted material

bargo, como ya he sugerido, la verdadera razón resulta algo más mundana -y más fácil de ver. Ya en los años 1730 un oficial inglés llamado Burt escribió: "Debo admitir que nunca vi un cerdo en las montañas, y hay buenas razones para ello. Esa gente no tienen asaduras con que alimentarlos; y si les diesen otro tipo de comida, un sólo cerdo devoraría todas las provisiones de una familia" (citado en Mackenzie 1935: 45). A continuación Burt describió la superficialidad relativa del aspecto ideológico de este "prejuicio" de las Tierras Altas contra la carne de cerdo:

> Existe la creencia general que si el jefe rechazare la carne de cerdo, sus seguidores demostrarían el mismo repudio; pero sobre esta demostración tuve la oportunidad de ver un ejemplo. Uno de los jefes al que acompañaba un caballero de su mismo clan comió con varios de nosotros en una posada en la que el jefe se negó a comer carne de cerdo, y el caballero hizo lo mismo. Pero al cabo de unos días invitamos a este último a comer con nosotros y sin ningún tipo de cortapisa, comió con tanto apetito como cualquiera de nosotros. (citado en MacKenzie 1935: 45)

El auge y declive del vegetarianismo en Europa occidental

Si exceptuamos el hecho que el consumo de la carne de cerdo disminuyó más drásticamente en las Tierras Altas que en ningún otro sitio en Europa occidental, básicamente porque los bosques desaparecieron casi por completo y a mayor velocidad y el potencial agrícola en general era menos acusado, el rol decreciente de la carne de cerdo en esta región obedecía a un proceso de transformación general de la dieta. Pero la carne de cerdo no fue la única carne animal que desapareció de la dieta europea a medida que avanzaba el crecimiento demográfico. De hecho, alrededor del siglo XII, cuando la carne de cerdo aún figuraba notablemente en la dieta, los rumiantes empezaban ya a sentir los efectos de la creciente presión sobre la tierra consecuencia de los desarrollos agrícolas. Tal y como Pounds (1973: 290) ha observado:

> La carne y los productos lácteos formaban una parte muy pequeña de la dieta humana en la mayor parte de Europa, y con la excepción del cerdo, los animales se utilizaban básicamente para otras finalidades y no para proporcionar alimento. El buey servía esencialmente de animal de tiro, y la escasez de referencias a la vaca lechera sugiere lo poco importante que debía ser la leche de vaca en la mayoría de las regiones. Las ovejas se criaban más por su lana que por su valor alimentario, aunque su leche y el queso que se obtenía de ella tuviesen una importancia local.

Copyrighted material

En los siglos siguientes, el panorama dietético empeoró. La carne de cerdo jugó un papel cada vez menos importante, de manera que en áreas como Inglaterra en el siglo XIV, "la dieta básica del campesinado consistía en las famosas 'carnes blancas' (leche, queso, huevos y pollo)" (Crawford y Broadley 1938: 206). En el siglo XVI, el énfasis creciente en la producción de cereales empezaba a desplazar seriamente la producción animal en buena parte de Europa. Al mismo tiempo, debido a que el precio de los cereales continuaba subiendo, según Braudel: "No había dinero para comprar extras. El consumo de carne disminuyó a largo plazo hasta aproximadamente el año 1850" (1967: 130). En el siglo XVII, las similitudes con la economía dietética china eran ya muy notables. En China, por ejemplo, el ganado vacuno se mantenía para realizar labores agrícolas, y los farmacólogos chinos advertían que no se debía comer carne de vaca (Schafer 1977: 99). Bien entrado el presente siglo, la única carne de vacuno que se consumía era la de animales de granja muertos (incluso en este caso la carne normalmente se vendía en un mercado urbano). En Europa occidental, se continuaba criando ganado vacuno, como en siglos anteriores, para el trabajo agrícola. En general había suficientes vacas lecheras, de modo que la leche siguió constituyendo una parte importante de la dieta, pero la carne de vacuno que se comía "solía proceder de animales enfermos o medio muertos que ya no podían usarse para trabajar" (Blum 1978: 186). Al igual que sucedía en China, muchos médicos opinaban que la carne debía comerse con moderación (que debía ser efectivamente lo más saludable, dadas las circunstancias). Con el crecimiento de las flotas mercantes, el pescado empezó a formar una parte más importante de la dieta, y aumentó el número de días del calendario católico en los que se prohibía el consumo de carne, hasta que a mediados del siglo XVII, sumaban aproximadamente la mitad de los días del año en Inglaterra y Francia (Braudel 1967: 146; Wilson 1973: 31).

Hasta principios del siglo XIX, Europa occidental había sido mayoritariamente una región no consumidora de carne por lo que atañe a la mayoría de sus habitantes. De hecho, para la clase obrera la carne continuó siendo un bien escaso durante la mayor parte del siglo pasado; la dieta básica la constituían el pan, las patatas y el té (Drummond y Wilbraham 1958: 329-30; Oddy 1970). Sin embargo, a finales del siglo XVIII, ciertos acontecimientos políticos y económicos empezaron a contrarrestar las circunstancias ecológicas que habían originado este deterioro de la dieta, especialmente a raíz de la apertura de nuevas tierras como consecuencia de las actividades coloniales.

En primer lugar, empezaron a llegar cultivos desconocidos como el maíz y la patata procedentes de los recientes asentamientos en las Americas, que permitieron intensificar de nuevo la agricultura mixta. En concreto, gracias a la patata se pudieron cultivar tierras que hasta entonces se consideraban marginales y suplementar así la cosecha de grano -lo cual tenía una importancia crítica en regiones como Escocia y Suiza en las que las condiciones climáticas hacían tan problemática la

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

esas regiones periféricas al papel secundario de reserva pastoral de alimentos. Hacia 1850 buena parte de la carne de los mercados de Londres se había "importado" de la franja celta de Inglaterra. En ese año, por ejemplo, Henry Mayhew escribió de Newgate, al que llamaba "el mercado de carne más grande del mundo", que "un cuarta parte de la carne de vacuno y ovino consignada procede de Escocia... Aberdeen es el lugar de donde se obtiene el mayor aprovisionamiento de carne de vacuno; la mayor cantidad de carne de cordero se despacha desde Edimburgo y Leith". Sobre la carne de cerdo, advertía que "el mayor suministro... viene de Irlanda; de Belfast, Derry, Drogheda, Dublín, Waterford, Cork y Limerick; y de Iverness y Ivergordon en Escocia" (1850: 204-5).

Los efectos sobre Escocia e Irlanda perduraron por mucho tiempo. Aún hoy las Tierras Altas, que incluyen casi la mitad de la tierra de Escocia, contiene sólo el 5 por ciento de la población del país, y hay 10 veces más ovejas que gente (Grant 1961; Grieve 1972); Irlanda -aunque sus tres cuartas partes se liberaron del dominio político inglés- continúa siendo sin embargo la "granja de ganado vacuno" para su isla vecina. Los carteles del escaparate de una típica carnicería inglesa dan fe de la persistencia de la división ecológica del trabajo sobre la que la moderna sociedad industrial inglesa se ha basado: "carne de vacuno escocesa, cordero inglés, carne de cerdo de Devon, tocino irlandés".

En el siglo XVIII, el impacto del colonialismo inglés sobre Irlanda fue particularmente devastador -especialmente por lo que atañe a la dieta de los campesinos cuyo trabajo producía las mercancías que terminaban en los estómagos ingleses. Hasta mediados del siglo XVII, la dieta rural estaba integrada principalmente por leche, queso, cereales y un poco de tocino de algún cerdo que forrajeaba en los bosques locales (Lucas 1960). Así continuó hasta que los terratenientes ingleses decidieron reducir la superficie de tierra destinada a la subsistencia e incrementar la destinada a la producción para la exportación. En ese momento, nadie podría asegurar si fue el terrateniente o el campesino quien antes se dio cuenta del valor de la patata como cultivo economizador de superficie de tierra -quizá los terratenientes alentaron a sus aparceros a cultivar patatas con el fin de embutir más gente en menos tierra, o tal vez los campesinos intensificaron el uso del nuevo producto al darse cuenta que podía compensarlos por la reducida superficie de tierra de la que tenían que sacar su sustento- en cualquier caso, con el paso de los años, cuanto más se subordinaba la economía irlandesa al mercado inglés más se simplificaba la dieta rural y más importante era la parte desempeñada por la patata hasta que, a principios del siglo XIX, constituía prácticamente la única comida de los campesinos irlandeses (Dutton 1824: 352; Salaman 1943). (A diferencia de Suiza, que permaneció económicamente autónoma, donde los efectos de la adopción de la patata resultaron más claramente beneficiosos [Netting 1981: 159-69].) Como consecuencia, la subsistencia de los campesinos se hacía cada vez más vulnerable a cualquier crisis de la cosecha de patatas. Así, cuando en 1846 un añublo hasta entonces desconoci-

Copyrighted material

Hidden page

> Ostend; pollo de la mitad de los condados de Inglaterra; huevos de Irlanda y de Francia... Si nos fijásemos en el pan de cada día que se consume en la metrópolis, aún deberíamos ir más lejos para trazar sus fuentes de suministro; a los rusos del sur cerca de Odessa y Taganrog (si la guerra no lo impide), a los moldavos de Galatz, a los prusianos de Danzig, a los americanos de los Estados del Mississippi, por no mencionar las naciones más cercanas, o nuestros propios campesinos. (1856: 102)

Las fuentes dietéticas de Inglaterra eran cada vez más extraterritoriales, dependían principalmente no de la subsistencia local sino de las relaciones comerciales y políticas con otras regiones de todo el mundo. Ya he aludido a las presiones políticas nacionales que se implicaban en este proceso -el reconocimiento premeditado de que una subida demasiado violenta de los precios alimentarios, especialmente de la carne y del pan, desataría el descontento social y las tensiones de clase- pero debemos subrallar también que en la medida en que los suministros alimentarios de Inglaterra se basaban cada vez más en su estatus de potencia imperialista, las realidades políticas se desplazaban a una arena más amplia en la que era necesario mantener una vigilancia protectora constante sobre los agentes mercantiles de su naciente economía munidal.

Tampoco deberíamos olvidar que la producción de alimentos de todo el mundo constituía también un campo de inversión muy lucrativo. Lo cierto es que el amplio surtido de productos comestibles que llegaban a Inglaterra (y, en menor medida, a otros mercados de Europa occidental) no resultaba tanto del mero deseo de diversificar la base de los recursos nacionales (aunque esta diversidad proporcionase una cierta seguridad política), sino más bien reflejaba la diversificación rentable de las inversiones del capital financiero inglés.

Este proceso hacía tiempo que ya había empezado en las regiones celtas, luego se extendió por el Continente -dónde se convirtió en una poderosa fuerza motriz de las luchas hegemónicas entre las diferentes potencias europeas- y a finales del siglo XIX había llegado ya hasta Australasia y las Américas. A lo largo del siglo XIX, por ejemplo, buena parte de América latina terminó sometida al poderío de los intereses comerciales ingleses, sobre todo en el campo de la industria textil. Hacia 1880 los empresarios ingleses controlaban prácticamente toda la industria del guano y sus redes de transporte desde Perú, juntamente con la producción de nitrato de Chile, al tiempo que el valor nominal del conjunto de las inversiones de capital británico en América Latina superaba los 179 millones de libras esterlinas (Rippy 1959: 25-6). En las décadas siguientes, el capital inglés se dirigió cada vez más a la esfera de las exportaciones de carne.

Argentina es un caso significativo. En la década de los años 1870, sus extensas praderas constituían una de las regiones potencialmente más productivas y lucrativas de las Américas para la producción de carne. Pero igual que sucedía con otras zonas fronterizas en esa época, antes de la aparición de los modernos medios de transporte y refrigeración, las dehesas argentinas se dedicaban principalmente a

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

bablemente más como un instrumento para conceder o devolver favores políticos o sociales que no como un producto alimentario entre los poderosos (Thompson 1977: 158-9). En las Tierras Altas escocesas, el acceso social a la carne de venado se convirtió en una práctica aun más establecida. Durante la segunda mitad del siglo XIX, las tierras de las que habían sido brutalmente expulsados los campesinos montañeses para que pudieran pastar las vacas y las ovejas se repartieron entre los grandes latifundios (cuyos propietarios constituían entonces y constituyen ahora una muestra muy representativa de la clase dominante británica), y se construyeron también parques de ciervos -abarcando una superficie de tres millones de acres o el 15 por ciento de la tierra de Escocia (McEwen 1981: 9; Ross 1983: 105)- con el fin de proporcionar diversión al aire libre para la aristocracia escocesa e inglesa. También ellos tuvieron que hacer frente a la caza furtiva de los pocos montañeses que quedaban.

Fue sin embargo en el siglo XVIII cuando quedó bien patente que los parámetros de la dieta reflejaban de hecho las diferencias de clase en el acceso al poder. En 1723 la llamada Ley Negra definió la criminalidad de la caza furtiva en los términos más extremos que podían imaginarse. De acuerdo con Thompson:

> Los delitos principales eran cazar, herir o robar un gamo o ciervo rojo, y la caza de liebres y conejos junto con la pesca furtiva. Se consideraban delitos capitales si los autores iban armados y enmascarados, y, en el caso de los ciervos, si los delitos se cometían en cualquiera de los bosques del rey, aunque los autores no fuesen armados o enmascarados. (1977: 22)

En el siglo XIX, cuando la mayoría de los obreros habían sido ya "instalados" en los distritos urbanos, las leyes que protegían los privilegios de los terratenientes perdieron importancia frente a las leyes que protegían los intereses de los propietarios de las fábricas. Así, las convulsiones políticas que generaron las Leyes del Grano (*Corn Laws*), leyes que pretendían subvencionar la clase terrateniente apoyando el precio de los cereales, pusieron de relieve que al convertirse la industria en el sector dominante de la economía lo que se necesitaba era moderar el precio del pan, creando de esta manera un ambiente más seguro para el crecimiento de las manufacturas.

Pero la estratificación de la dieta inglesa, lejos de disminuir, se intensificó bajo el nuevo régimen industrial. Los contrastes en el contenido del desayuno nos ofrecen una ilustración muy apropiada. El desayuno de la aristocracia adquiría a menudo durante este período proporciones prodigiosas. Como observó una autoridad en 1887:

> En una casa de campo, en la que probablemente se encuentran un buen número de buenos y malos apetitos y digestiones, los desayunos deberían contener la suficiente variedad para satisfacer todos los gustos, v. gr.: pescado, pollo o piezas de

Copyrighted material

Hidden page

Inglaterra desde las grandes penurias medievales y de la época de los Tudor. La baja calidad de la dieta de la clase obrera se reflejaba, a su vez, en las tasas de mortalidad infantil de las mayores áreas urbanas, parecidas a las que pueden encontrarse hoy en muchos países del Tercer Mundo (Ross y Harris, 1987), y en una degeneración física tan extrema que, al tiempo de la Guerra de los Boers (1899-1902), el ejército tuvo que rechazar casi el 40 por ciento de los reclutas de todo el país -la mayoría provenían de los distritos industriales-, y hasta el 60 por ciento en algunas zonas (Howe 1972: 181).

Una vez hemos analizado el proceso general de la expansión comercial inglesa en las regiones productoras de carne por todo el mundo, surge una pregunta obvia: ¿Cómo se distribuía esa carne si la mayoría de la población parece que apenas la consumía? La respuesta es que las clases medias y altas se apropiaban de una parte totalmente desproporcionada. La clase obrera normalmente sólo podía acceder a algún subproducto de la carne, como el concentrado Liebig, o a algún pedazo que de "carne" sólo tenía el nombre. (Esta distinción entre la calidad no sólo de las porciones que compraban los diferentes estratos socioeconómicos sino incluso de las que se les ponían a la venta, aún hoy constituye una característica del proceso de distribución. Por ejemplo, en Hapstead, una de las zonas más opulentas de Londres, se pueden encontrar fácilmente filetes de carne de vacuno de alta calidad; en Hackney, quizá el distrito más pobre de la ciudad, las porciones que contienen menos carne que grasa y cartílago y que "poseen tan poco valor nutritivo como atractivo, llenan por lo menos la mitad de los escaparates" de la mayoría de las carnicerías de la principal calle comercial [Harrison 1983: 27].) Tales disparidades por lo que respecta al conjunto de la dieta, no sólo a la carne, se tradujeron en diferencias en mortalidad, longevidad, estatura, etc. aún patentes bien entrado el siglo XX -y que hoy en día pueden notarse en las diferencias de peso de los niños al nacer; el 50 por ciento de los bebés de la muestra de Hackney pesaban menos de 3000 gramos al nacer, comparado con un 17 por ciento en Hampstead (Phillips 1984: 10).

He apuntado más arriba que incluso entre las familias de clase obrera había importantes contrastes en la dieta. La mayor parte de la carne se reservaba a los hombres adultos, mientras que las mujeres la escatimaban en provecho de sus maridos y los niños estaban subalimentados hasta que empezaban a trabajar, que era cuando se les "engordaba" (Rudd 1982: xvii).

Pero quizá el factor más importante que privaba a los pobres de una provisión más barata y apropiada de carne era la demanda procedente del ejército y la marina, los responsables inmediatos de la salvaguarda de los intereses de la clase dominante inglesa y sus secciones industriales y comerciales de ultramar. Víctima del desempleo y de una dieta miserable en su país, el trabajador inglés tenía a menudo que arriesgar su vida en el extranjero cumpliendo el servicio militar, defendiendo un sistema que por otra parte lo consignaba a la pobreza, si quería tener un trabajo y poder comer. Independientemente de la calidad de la cocina militar, en

Copyrighted material

cantidad por lo menos resultaba tan superior a la cocina civil -oficialmente consistió en una libra de pan y de tres cuartos de libra de carne por día durante la mayor parte del siglo XIX (Skelley 1977: 63; Smurthwaite 1980: 42)- que "las autoridades militares solían manifestar que la salud de los reclutas mejoraba incluso a base del simple rancho del ejército" (ibid.: 68).

Es difícil saber con alguna precisión el volumen de la demanda de las fuerzas armadas, pero parece que era considerable, especialmente en tiempo de guerra - y el ejército y la marina británicos estuvieron luchando en uno u otro rincón del mundo durante todos y cada un de los años que duró el largo reinado de la reina Victoria (Farwell 1972: 1). Durante la Guerra de Crimea (1854-55), el gobierno inglés solía comprar en un sólo pedido un millón de libras de carne de cerdo a sus suministradores de Cork -una cantidad nada sorprendente si tenemos en cuenta que se aprovisionó a un sólo barco, el *Duke of Wellington*, un vapor gigantesco, al principio de su servicio con 20 toneladas de carne de vacuno salada y otras 20 de carne de cerdo (Dodd 1856: 279). Más detalles se pueden obtener de la documentación del British War Office's Commissariat Department, según la cual entre 1813 y 1835 el departamento compró 69,6 millones de libras de carne de vacuno irlandesa salada y 77,9 millones de libras de carne de cerdo irlandesa salada (House of Commons 1836: 514). Muchos irlandeses sólo podían comer la carne que producía su país enrolándose en el ejército del país que los había colonizado y, por consiguiente, ayudando a Inglaterra a establecer y mantener colonias en otros lugares.

Lo que sucedía, por tanto, no era simplemente que el conjunto de los intereses comerciales de Inglaterra se valiese de recursos foráneos a efectos de financiar su expansión económica nacional. Se trataba, de hecho, de un sistema bastante más complejo, ya que al aprovisionar las fuerzas armadas, el comercio exterior inglés convirtió también el imperio en un sistema autosuficiente, utilizando los recursos de una región para ayudar a sustentar el proceso de adquisición o de protección de mercados y colonias en otra. Cuando, por ejemplo, Inglaterra envió buques de tropas a Sudáfrica durante la llamada Guerra Zulú -un conflicto que no sólo terminó con la destrucción del estado zulú sino también con la imposición del dominio británico sobre la República Boer del Transvaal (Morton 1979: 485)-, pudo obtener grandes cantidades de provisiones de Estados Unidos, Canadá y Australia. Según la documentación del ejército, los barcos que zarparon entre el 22 de febrero de 1879 y el 6 de junio de 1879 transportaban más de 1,3 millones de libras sólo de carne de vacuno en lata, que en su mayor parte procedía de esos países.

Por supuesto que Inglaterra importaba cantidades de carne muy considerables, pero mucha menos de la que normalmente se cree abastecía el mercado nacional. En buena medida -aunque quizá nunca sepamos la proporción- esta carne parece que se utilizaba para abastecer el aparato militar el imperio inglés. De lo que no hay duda, sin embargo, es que si bien todo esto redundaba positivamente en el bienestar de las clases dominantes, sus consecuencias para la clase obrera resultaban

Copyrighted material

bastante más ambiguas. A pesar de que las ebulliciones patrióticas que acompañaban las guerras y conquistas imperiales contribuyeron sustancialmente a disminuir las divisiones de clase en la metrópolis, no hay ninguna razón para pensar que fomentaran de manera significativa la mejora de la vida urbana e industrial en lo que respecta a la vivienda, empleo o dieta de la gente trabajadora.

La economía del festín y de la hambruna

Mientras Inglaterra creaba su división internacional del trabajo, Estados Unidos, con sus grandes extensiones de bosques y sus vastas praderas, muchas de las cuales se transformarían luego en grandes regiones productoras de cereales, se mantenía en gran parte autosuficiente. Es más, durante mucho tiempo hacia finales del siglo XIX los norteamericanos suministraron a Inglaterra cantidades considerables de carne -salada, enlatada y congelada-, cereales y harina. (En 1885 estas exportaciones incluían 288 millones de libras de tocino, 20,5 millones de libras de carne de vacuno salada, 94,2 millones de libras de jamón y 85,4 millones de libras de carne fresca [JRASE 1887: xxiv]; entre 1875 y 1889, más del 90 por ciento de la carne de vacuno fresca importada en Gran Bretaña procedía de Estados Unidos [Hanson 1938: 70].)

En otro lugar he descrito (Ross 1980) las diversas interconexiones del proceso por el cual Estados Unidos, al convertirse en un estado-nación industrial capitalista, tuvo que buscar recursos alimentarios fuera de su territorio inmediato. A pesar de todas las grandes transformaciones que tuvieron lugar, es importante destacar, sin embargo, a la luz de lo que hemos visto anteriormente, la medida en que los roles respectivos del ganado vacuno y del cerdo continuan dependiendo de condiciones ecológicas relativamente persistentes. Así, al alimentar los cerdos básicamente con cereales, la distribución e intensidad de la cría de estos animales está condicionada en última instancia por los factores climáticos y de superficie que afectan la producción cerealera. Por otra parte, aunque el ganado vacuno debe ser alimentado para su venta en parcelas específicas, el forraje constituye más del 70 por ciento de su alimentación, ya que la agricultura ha alcanzado sobradamente -si es que no ha sobrepasado- los límites de su distribución efectiva (Thomas y Hopkins 1983: 13), mientras que las dehesas y los pastos abarcan aún un tercio de la tierra continental de Estados Unidos (Fowler 1961: 30; Hodgson 1976: 627-9). El hecho que los cereales se utilicen para alimentar ganado vacuno o porcino depende básicamente del volumen del excedente de cereales y de varios otros factores -como, por ejemplo, el coste de los fertilizantes- que afectan el precio de los cereales. Lo cual significa que el precio de los cereales tiene una importancia clave en la determinación de la oferta relativa y, en consecuencia, del precio de la carne de va-

Copyrighted material

cuno y porcino, que a su vez constituye uno de los determinantes inmediatos más poderosos de las pautas de consumo (Ross 1980).

No obstante, teniendo en cuenta la persistente importancia de los factores climáticos, edafológicos y otras circunstancias medioambientales, no deberíamos olvidar que las condiciones ecológicas relacionadas con las pautas de la dieta en Estados Unidos han estado estrechamente interconectadas con el carácter de la economía que las hace relevantes -una economía que además, como la inglesa, no se circunscribe a sus propios límites territoriales. Las razones de este fenómeno son demasiado complejas para exponerlas aquí detalladamente. No hay que olvidar, sin embargo, que la economía norteamericana no ha sido nunca autónoma, que se originó como una parte integrante de la economía mercantil atlántica (North 1966) y que, en consecuencia, el desarrollo de los recursos autóctonos estaba condicionado desde el principio, además de por el carácter de esos recursos, por fuerzas políticas y económicas externas. Estas fuerzas continúan ejerciendo una influencia muy notable; de hecho, su poder se ha intensificado a medida que el sistema capitalista mundial se fue integrando a lo largo del siglo pasado gracias a los avances en transportes y comunicaciones (Ross 1980).

Ahora bien, lo que me gustaría subrallar aquí es la manera como el desarrollo del capitalismo monopolista norteamericano ha introducido un conjunto de nuevos factores muy poderosos en la determianción de la dieta americana. La paulatina centralización de la industria alimentaria en Estados Unidos, proceso que se remonta a finales del siglo XIX, dio lugar a la fusión creciente de los poderes político y económico. (Las manifestaciones más visibles de éste fenómeno pueden verse en las trayectorias profesionales de ciertos individuos, que oscilan entre los departamentos gubernamentales y las salas de juntas de las corporaciones privadas, y los miembros principales de las sociedades más importantes que dominan los comités decisivos en política nacional y exterior [Domhoff 1970: 111-55]. Un buen ejemplo lo tenemos en el que fue secretario de agricultura Earl Butz, que había sido director de la Ralston-Purina, la Stokely-Van Camp y otras sociedades (Finger et al. 1974: 153). Como consecuencia, el poder político y militar del estado se ha usado para ampliar los mercados corporativos y expandir sus fuentes de materias primas, no necesariamente porque estos recursos no se encuentren en el país, sino porque puede resultar más rentable adquirirlos o elaborarlos en el extranjero. Si de esto se deriva que la comercialización de tales productos -ya sean alimentos o manufacturas- puede hacerse en Estados Unidos más extensamente y con menores costes que la de los productos nacionales, el beneficio se impondrá siempre al patriotismo. (De la misma manera, los consumidores tienden a comprar los productos más baratos, independientemente de su origen.)

Efectivamente, una de las consecuencias más importantes de la creciente intensificación de la producción capitalista en relación a la alimentación ha sido precisamente que "la moderna producción agrícola se ha convertido, antes que nada,

Copyrighted material

Hidden page

en complejas redes que interconectan consejos de dirección abarcando una gran diversidad de especialidades económicas (Ross 1980). A través de estas interconexiones financieras, las actividades de las sociedades implicadas en la producción de alimentos se encuentran necesariamente circunscritas por numerosos intereses que obligan a ponderar los resultados económicos de la producción alimentaria con estrategias alternativas para incrementar los beneficios de la corporación, estrategias que van desde la prospección petrolífera hasta el lanzamiento de satélites de telecomunicaciones. Así, cuando una compañía como la Dow Chemical produce lechugas, o la Greyhound (que es propietaria de la Swift), carne, debemos en última instancia considerar la producción de alimentos esencialmente en términos de oportunismo financiero, y como tal, con el riesgo inherente a que en cualquier momento sea relegada por oportunidades para la inversión de capital más productivas. Que la agricultura o la calidad de la dieta se resientan por haber temporalmente beneficiado a los accionistas de la compañía no parece constituir una consideración prioritaria, y mucho menos para el número relativamente pequeño de grandes bancos especialmente interesados en controlar decisivamente tales compañías, y que por tanto determinan efectivamente el destino de la dieta norteamericana (Ross 1980: 211). En estas condiciones, resulta imposible imaginarse que la economía esté organizada para optimizar la producción de alimentos.

Las implicaciones de esta situación llegan muy lejos. De una parte, ha servido para reducir drásticamente en muchos millones de acres la superficie de tierra destinada al cultivo en Estados Unidos (Greenfield Popular Union n.d.: 291). De otra, ha transformado la calidad de la subsistencia en muchos países subdesarrollados en los que multinacionales con base en Estados Unidos han extendido sus actividades porque la tierra y el trabajo resultaban más baratos y más fácilmente controlables, y en los que no sólo se pueden obtener ventajas prácticas de las estrategias geopolíticas del gobierno norteamericano, sino también en última instancia configurar estas estrategias. Ejemplos clásicos de este proceso los tenemos en las llamadas repúblicas bananeras de América central; pero hoy en día las compañías agro-industriales norteamericanas llegan a todos los rincones del mundo, desde la R.J. Reynolds-Del Monte en Méjico a la Libby en Kenya (aunque esta última es propiedad ahora de Nestlé, un conglomerado suizo).

No obstante, América latina ha constituido siempre una región especial donde los intereses económicos norteamericanos han ejercido un dominio particular, y donde más de las tres cuartas partes de las agro-industrias norteamericanas subsidiarias en el Tercer Mundo desarrollan actualmente sus actividades (Burbach y Flynn 1980: 108). Incluso allí donde las compañías de Estados Unidos no están implicadas directamente, es la política habitual de los programas norteamericanos de ayuda, o de los programas dominados por Estados Unidos que tienen por objetivo la concesión de préstamos, desarrollar los recursos locales de tal manera que resulte ventajosa para los negocios norteamericanos (U.S. Congress 1984: 96-7). Así,

Copyrighted material

entre 1964 y 1973, el 87 por ciento del crédito gubernamental concedido a Guatemala terminó financiando la producción para la exportación (Burbach y Flynn 1980: 104). De la misma manera, como resultado del uso del capital para inversión procedente del Inter-American Development Bank, dominado por los Estados Unidos, Costa Rica se vio presionada a incrementar la cría de ganado vacuno, de modo que entre 1962 y 1972, la proporción de carne de vacuno del total de las exportaciones pasó del 2,9 al 10,0 por ciento (DeWitt 1977: 134-5; véase capítulo 22). El caso de Costa Rica no ha sido el único: durante los años 1960 y 1970, la producción de carne de vacuno aumentó significativamente en la mayoría de los países centroamericanos, afectando extensas áreas de bosque y desplazando los cultivos de subsistencia. El aumento de las exportaciones de carne de vacuno fue acompañado por una disminución del consumo de carne en esos países (Myers 1981). La carne de vacuno importada de Centroamérica equivalía sólo al 1 por ciento del total del consumo de carne de vacuno en Estados Unidos, mayoritariamente del sector de las comidas rápidas, pero su impacto ha sido mucho mayor, aún meramente en términos políticos, si tenemos en cuenta que "parece que... [tales importaciones] han contribuido a detener la inflación [en Estados Unidos] más que cualquier otra iniciativa gubernamental" (ibid.: 5) -lo mismo había sucedido en la Inglaterra del XIX con las importaciones de alimentos.

Pero a diferencia de las importaciones inglesas de esa época, estas importaciones sólo contribuyen a aumentar el exceso general de proteínas y de consumo de grasa. Dejemos esto bien claro: aún hay sectores de la población en Estados Unidos que sufren de mala nutrición. Pero cualquiera que sea el grado en el que la carne de vacuno barata procedente de Centroamérica facilita el consumo de carne de los que ya comen suficiente, contribuye en definitiva a configurar una pauta de consumo que, en promedio, presenta un exceso de nutrientes (Page y Friend 1978: 195), sobretodo entre los hombres (Rizek y Jackson 1982: 148). Desconocemos las razones últimas que dan cuenta de este nivel de consumo, aunque al principio de este artículo he hecho algunas sugerencias. De momento, sin embargo, lo más importante es darse cuenta de la manera en que la dieta norteamericana se encuentra actualmente enmarañada en cuestiones geopolíticas que atañen la calidad de la dieta de otros países. De modo similar a cómo el colonialismo inglés se apropiaba de la carne de cerdo y de vacuno irlandesa y reducía a los irlandeses a una dieta prácticamente vegetariana, añadir grasas y proteínas innecesarias a la dieta media de Estados Unidos comporta que otros no puedan satisfacer sus necesidades nutritivas más inmediatas[5]. Incluso antes de que empezaran a dedicar la tierra productora de

5. Ni que decir tiene que no sólo las compañías norteamericanas tienen estos efectos en América latina. Como indican Burbach y Flynn, "la tierra que producía anteriormente judías negras en Brasil se usa ahora para cultivar habas de soja que se transforman en piensos para el ganado vacuno destinado al mercado japonés" (1980: 105).

Copyrighted material

Hidden page

primeros homínidos) viven dentro de la órbita del estado-nación y de la influencia de las economías de mercado, de modo que no podemos considerarlas exclusivamente como economías "culturalmente" determinadas -si es que tales entidades han existido alguna vez. Ahora bien, curiosamente, los que mantienen que las costumbres dietéticas emanan del seno de dominios culturales discretamente definidos no limitan sus argumentos a las poblaciones más aisladas, sino que según su planteamiento la cuestión de la determinación cultural es como el lenguaje, o bien es universal o bien no es nada, puesto que incluso los habitantes de los estados industriales contemporáneos tienen que comer lo que piensan. En el mejor de los casos, este argumento sólo puede acceder a una credibilidad superficial, y además tal credibilidad la consigue ignorando el análisis histórico e insistiendo implícitamente en la impermeabilidad histórica relativa de la cultura. He intentado demostrar mediante ejemplos que el examen de las costumbres dietéticas reslutaría altamente empobrecido si aplicaramos estos presupuestos.

Otra consecuencia del análisis puramente cultural que he puesto de relieve es la desatención a las variaciones internas de una población. Uno de los peligros de la explicación cultural ha sido siempre la tendencia a sintetizar las costumbres humanas de tal modo que se exagera la unidad ideológica, cuando no de comportamiento, de los grupos sociales, en vez de advertir las contradicciones y tensiones que constituyen la dinámica esencial del proceso histórico. De este modo, no sólo se subvierte nuestro conocimiento de la historia sino que además parece que se rechaza, disminuyendo así nuestra capacidad de comprensión tanto de las condiciones que subyacen a la necesidad del cambio social y político como de las fuerzas que debemos utilizar para su realización. Como dije anteriormente, una de las razones para el estudio de la dieta humana es precidamente que nos permite conocer la calidad de la vida humana y, por consiguiente, nos ofrece una oportunidad para comprobar y cuestionar juicios precipitados sobre el progreso y la igualdad. En este sentido, por lo menos, puede ayudarnos a comprender mejor y con mayor precisión cuáles son las etapas que hay que superar para llegar al cambio necesario y productivo. A todo ello la antropología tiene mucho que ofrecer, y sería muy desalentador si no pudiese hacer frente a tal desafío.

Bibliografía:

ARAYA, HECTOR, *ET AL.* «Nutritive Value of Basic Foods and Common Dishes of Guatamala Rural Populations. En: *Ecology of Food and Nutrition*. 1981, núm.11, págs. 171-76.

BASSO, E. *The Kalapalo Indians of Central Brazil*. Nueva York: Holt-Rinehart and Winston, 1973.

BEHRENS, C. «Time Allocation and Meat Procurement Among the Shipibo Indians of Eastern Peru». En: *Human Ecology* , 1981, núm. 9, págs. 189-220.

BERKES, F.; FARKAS, C. «Eastern James Bay Cree Indians: Changing Patterns of Wild Food Use and Nutrition». En: *Ecology of Food and Nutrition*, 1978, núm. 7, págs. 155-72.

Copyrighted material

BHATIA, B. *Famines in India: A Study of Some Aspects of the Economic History of India (1860-1965)*. Londres: Asia Publishing House, 1967.

BLUM, J. *The End of the Old Order in Rural Europe*. Princeton: Princeton University Press, 1978.

BOLTON, J. «Food Taboos Among the Orang Asli in West Malaysia: A Potential Nutritonal Hazard». *American Journal of Clinical Nutrition*. 1972, núm. 25, págs. 798-99.

BRAUDEL, F.*Capitalism and Material Life, 1400-1800*. Nueva York: Harper and Row, 1967.

BUIKSTRA, J., Maize: «Prehistoric Choice-Contemporary Controversy; or, Maize Misunderstood». En: Paper read at the Wenner-Gren Foundation Symposium 94, 23-30 octubre, Cedar Key, Florida. 1983.

BURBACH, R.; FLYNN, P. *Agribussiness in the Americas*. Nueva York: Monthly Review Press. 1980.

BUTZER, K. *Environment and Archaeology: An Ecological Approach to Prehistory*. Chicago: Aldine, 1971.

CARNEIRO, R. «The Transition from Hunting to Horticulture in the Amazon Basin». En: *Procedings of the Eighth International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences*. Tokyo: Science Council of Japan, 1970, págs. 244-48.

• « Slash and Burn Cultivation among the Kuikuru and its Implications for Cultural Development in the Amazon Basin». En: *Man in Adaptation: The Cultural Present*. Cohen, Y., ed. Chicago: Aldine, 1968, págs. 132-45.

CHAGNON, N. *Studying the Yanomano*. Nueva York: Holt, Rinerhart and Winston, 1974.

• «Mate Competitions, Favoring Close Kin and Village Fissioning among the Yanomano Indians». En: *Evolutionary Biology and Human Social Behavior: An Anthropological Perspective*. Chagnon and, N.; Irons, W. eds. North Scituate, Mass.: Duxbury Press, 1979, págs. 86-132.

CHAGNON, N.; HAMES, R. «Protein Deficiency and Tribal Warfare in Amazonia: New Data. En: *Science* . 1979, núm. 203, págs. 910-13.

CLARK, G. «Sheep and Swine in the Husbandry of Prehistoric Europe». En: *Antiquity* . 1947, núm. 21, págs. 122-36.

CLASTRES, P. «The Guayaki». En: *Hunters and Gatheres Today*, Bicchieri, M. ed. Nueva York: Holt, Rinehart and Winston, 1972, págs. 138-74.

CLEMEN, R. *The American Livestock and Meat Industry*. Nueva York: Ronola Press, 1923.

CLUTTON-BROCK, J. «The Animal Resources». En: *The Archaeology of Anglo-Saxon England*. Wilson, D., ed. Londres: Methuen, 1976, págs. 373-92.

CONSULATE-GENERAL OF URUGUAY. *The Republic of Uruguay*. Londres: Edward Stanford, 1983.

CRAWFORD, W.; BROADLEY, H. *The People's Food*. Londres: William Heinemann, 1938.

DARLING, F. *West Highland Survey: An Essay in Human Ecology*. Oxford: Oxford University Press, 1955.

DAVIS, A. *Women, Race and Class*. Londres: Women's Press, 1981.

DEWITT, R. *The Inter-American Development Bank and Political Influence with Special Reference to Costa Rica*. Nueva York: Praeger, 1977.

DODD, G. *The Food of London*. Londres: Longman, Brown, Green, and Longmans, 1856.

DOMHOFF, G. W. *The Higher Circles*. Nueva York: Vintage, 1970.

DRUMMOND, J.; WILBRAHAM, A. *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*. Londres: Jonathan Cape. 1958.

DUBLIN MANSION HOUSE RELIEF COMMITTEE. *The Irish Crisis of 1879-80*. Dublín: Browne and Nolan, 1881.

DUBY, G. «Medieval Agriculture 900-1500». En: *The Fontana Economic History of Europe: The Middle Ages*. Cipolla, C., ed. Londres: Fontana, 1972, págs. 175-200.

•*The Early Growth of the European Economy*. Ithaca: Cornell University Press, 1974.

DUTT, R. *India Today*. Londres: Victor Gollancz, 1940.

Copyrighted material

DUTTON, H. *A Statistical and Agricultural Survey of the County of Galway*. Dublín: Dublin University Press, 1824.

EMBER, C. «The Relative Decline in Women's Contribution to Agriculture with Intensification». En: *American Anthropologist* 1983, núm 85, págs. 285-304.

FARWELL, B. *Queen Victoria's Little Wars*. Nueva York: Harper and Row, 1972.

FEIT, H. «The Future of Hunters Within Nation-States: Anthropology and the James Bay Cree». En: *Politics and History in Band Societies*. E. Leacock and R. Lee, eds., 1982, págs. 373-411.

FINDLATER, C. *General View of The Agriculture of the County of Peebles*. Edimburgh: Archibald Constable, 1802.

FINGER, B., ET AL. «Agribusiness Gets the Dollar». En: *Southern Exposure*. 1974, núm. 2, págs. 150-57.

FORSTER, R.; RANUM, O. «Introduction». En: *Food and Drink in History*, Forster, R.; Ranum, O., eds. Baltimore: Johns Hopkins Press, 1979, págs. vii-xiii.

FOWLER, S. *The Marketing of Livestock and Meat*. Danville: Interstate Printers, 1961.

FRISANCHO, R.; GARN, S.; ASCOLI, W. «Unequal Influence of Low Dietary Intakes on Skeletal Maturation During Childhood and Adolescence». En: *American Journal of Clinical Nutrition*. 1970, núm. 23, págs. 1.220-27.

GOLDMAN, I. *The Cubeo: Indians of the Northwest Amazon*. Urbana: University of Illinois Press, 1963.

GOOD, K. R. «Limiting Factors in Amazonian Ecology». En *Food and Evolution*. Harris, M.; Ross, E. B., eds. Filadelfia: Temple Univ. Press, 1987, págs. 407-425.

GRAHAM, S. «Running and Menstrual Dysfunction: Recent Medical Discoveries Provide New Insights into the Human Division of Labor by Sex». En: *American Anthropologist*. 1975, núm. 87, págs. 878-82.

GRANT, I. *Hiighland Folk Ways*. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1961.

GREENFIELD POPULAR UNION. *At the Crossroads: Agriculture and Agricultural Labor in the Connecticut River Valley*. Turner's Falls, Mass.: Greenfield Popular Union.

GRIEVE, R. «Problems and Objectives in the Highlands and Islands». En: *The Remoter Rural Areas of Britain*, Ashton, J.; Long, W., eds. Edinburgo: Oliver and Boyd, 1972, págs. 130-45.

GROSS, D. «Protein Capture and Cultural Development in the Amazon». En: *American Anthropologist*. 1975, núm. 77, págs. 526-49.

HAMES, R. «A Comparison of the Efficiencies of the Shotgun and the Bow in Neotropical Forest Hunting». En: *Human Ecology*. 1979, núm. 7, págs. 219-52.

HANDLEY, J. *Scottish Farming in the Eighteenth Century*. Londres: Faber and Faber, 1953.

HANSON, S. *Argentine Meat and the British Market*. Stanford: Stanford University Press. 1938.

HARDING, R. «Predation by a Troop of Olive Baboons (*Papio anubis*). En: *American Journal of Psysical Anthropology*. 1973, núm. 38, págs. 587-92.

•«The Predatory Baboon». En: *Expedition*. 1974, núm. 16, págs. 30-39.

HARRIS, M.*Cannibals and Kings: The Origins of Culture*. Nueva York: Random House, 1977.

•*Cultural Materialism: The Struggle for a Science of Culture*. Nueva York: Random House, 1979.

HARRISON, P. *Inside the Inner City*. Harmondsworth: Penguin, 1983.

HASSAN, F. «Determination of the Size, Density and Growt Rate of Hunting-Gathering Populations». En: *Population, Ecology and Social Evolution*. Polgar, S., ed. La Haya: Mouton, 1975, págs. 27-52.

HAWKES, K.; HILL, K.; O'CONNELL, J. «Why Hunters Gathers: Optional Foraging and the Aché of Eastern Paraguay». En: *American Ethnologist* 1982, núm. 9, págs. 379-98.

HAYDEN, B. «Resources, Rivalry and Reproduction: The Influence of Basic Resource Characteristics on Reproductive Behavior». En: *Culture and Reproduction*. Handwerker, W., ed. Boulder: Westview Press, 1984, págs. 5-21.

HENDERSON, R. *A Treatise on the Breeding of Swine, and Curing of Bacon; with Hints on Agricultural Subjects*. Leith: Archibald Allardice, 1811.

Copyrighted material

HILL, K.; HAWKES, K. «Neotropical Hunting Among the Aché of Eastern Paraguay». En: *Adaptative Responses of Native Amazonians*. Hames, R.; Vickers, W., eds. Nueva York: Academic Press, 1983, 139-88.

HODGSON, H. «Forages, Ruminant Livestock and Food». En: *BioScience*. 1976, núm. 26, págs. 625-30.

HOFFMANN, H. Money, «Ecology and Acculturation Among the Shipibo of Peru». En: *Explorations in Cultural Anthropology*. Goodenough, W., ed. Nueva York: McGraw-Hill, 1964, págs. 259-76.

HOUSE OF COMMONS. *Accounts and Papers: Estimates; Army; Navy; Ordnance*. Londres: Her Majesty's Stationery Office, 1836.

• *Accounts and Papers 50: East India*. Londres: HMSO, 1871.

• *Accounts and Papers: Army Estimates: Army; Militia and Volunteers*. Londres: Her Majesty's Stationery Office, 1878-79.

• *Accounts and Papers*: 77. Londres: HMSO, 1888.

HOWE, M. *Man, Environment and Disease in Britain*. Nueva York: Barnes and Noble, 1972.

IZAGUIRRE, B. *Historia de las Misiones Franciscanas y Narración de los Progresos de la Geografía en el oriente del Perú*. Vol. 9. Lima: Imprenta Medalla, 1925.

JACKSON, J. *The Fish People: Linguistic Exogamy and Tukanoan Identity in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

JELLIFFE, D., *ET AL*. «The Children of Hadza Hunters». *Journal of Pediatrics*. 1962, núm. 60, págs. 907-13.

JEWELL, P. «Wild Animals ant Their Potential for New Domestication». En: *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*. Ucko, P.; Dimbledy, G., eds. Chicago: Aldine-Atherton, 1969, págs. 101-9.

Journal of the Royal Agricultural Society of England (JRASE). Statistics Affecting British Agricultural Interest. JRASE. 1887, 2ª ser., núm. 23, págs. i-xxviii.

KATONA-APTE, J. «The Relevance of Nourishment to the Reproductive Cycle of the Female in India». En: *Being Female: Reproduction, Power and Change*, Raphael, D.,ed. The Hague: Mouton, 1975, págs. 43-53.

KEENE, A. «Optimal Foraging in a Nonmarginal Environment: A Model of Prehistoric Subsistence Strategies in Michigan». En: *Hunter-Gatherer Foraging Strategies: Ethnographic and Archaeological Analyses*. Winterhalder, B.; Smith, E. A., eds. Chicago: University of Chicago Press, 1981, págs. 171-93.

KELTIE, J. *A History of the Scottish Highlands*. Edimburgo: A. Fullarton, 1875.

LEA, K. *A Geography of Scotland*. Newton Abbot: David and Charles, 1977.

LEACOCK, E. *Myhts of Male Dominance: Collected Articles on Women Cross-culturally*. Nueva York: Monthly Review Press, 1981.

• «Relations of Production in Band Society». En: *Politics and History in Band Societies*. Leacock, E.; Lee, R., eds. Cambridge: Cambridge University Press, 1982, págs. 159-70.

LEE, R. Politics, «Sexual and Non-Sexual, in an Egalitarian Society». En: *Politics and History in Band Societies*. Leacock, E.; Lee, R., eds. Cambridge: Cambridge University Press, 1982, págs. 37-59.

LINDENBAUM, S. *Kuru Sorcery: Disease and Danger in the New Guinea Highlands*. Palo Alto: Mayfield, 1979.

LITTLE, M.; MORREN, G. *Ecology, Energetics and Human Variability*. Dubuque: William C. Brown, 1976.

LOVELAND, F. «Tapirs and Manatees: Cosmological Categories and Social Process Among Rama Indians of Eastern Nicaragua». En: *Frontier Adaptations in Lower Central America*. Helms, M. ; Loveland, F., eds. Filadelfia: Institute for the Study of Human Issues, 1976, págs. 67-82.

LUCAS, A. T. *Irish Food Before the Potato*. Gwerin, 1960, 3(2), págs. 8-43.

MCCABE, A. «The Standard of Living on Merseyside, 1850-1875». En:*Victorian Lancashire*, Bells, S., ed. Newton Abbot: David and Charles, 1974, págs. 127-49.

Copyrighted material

McEwen, J. *Who Owns Scotland*. Edimburgo: Polygon, 1981.

MacKay, F. *MacNeil of Carskey: His Estate Journal, 1703-1743*. Edimburgo: M. MacDonald, 1955.

MacKenzie, D. *Scottish Folklore and Folk-Life: Studies in Race, Culture and Tradition*. Glasgow: Blackie and Son, 1935.

Maher, V. «Work, Consumption and Autority Within the Household». En: *Of Marriage and the Market: Women's Subordination in International Perspective*. Young, K. *et al.*, eds. Londres: CSE Books, 1981, págs. 69-87.

Martin, Paul. «Prehistoric Overkill: The Global Model». En: *Quaternary Extinctions: A Prehistoric Revolution*. Martin, P.; Klein, R., eds. Tucson: The University of Arizona Press, 1985, págs. 354-403.

May, J.; McLellan, D. *The Ecology of Malnutrition in Mexico and Central America*. Nueva York: Hafner Publishing, 1972.

Mayhew, H. *The Morning Chronicle Survey of Labour and the Poor*. Londres, 1850.

Morton, A. L. *A People's History of England*. Londres: Lawrence and Wishart, 1979.

Murphy, R.; Quain, B. *The Trumai Indians of Central Brazil*. Locust Valley, Nueva York: J. J. Augustin, 1955. (Monographs of the American Ethnological Society, 24.)

Myers, N. «The Hamburger Connection: How Central America's Forests Become North America's Hamburgers». En: *Ambio*. 1981, núm. 10, págs. 3-8.

Neel, J. «Health and Disease in Unacculturated Amerindian Populations». En: *Health and Disease in Tribal Societies*. Elliot, K.; Whelan, J., eds. Amsterdam: Elsevier, 1977.

Netting, R. *Balancing on an Alp: Ecological Change and Continuity in a Swiss Mountain Community*. Cambridge: Cambridge University Press, 1981.

Nietschmann, B. «Hunting and Fishing Focus Among the Miskito Indians, Eastern Nicaragua». En: *Human Ecology* . 1972*a*, núm. 1, págs. 41-67.

•«Hunting and Fishing Productivity of the Miskito Indians, Eastern Nicaragua». En: *Actas y Memorias del XXXIX Congreso Internacional de Americanistas*. Vol. 4. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1972*b*, págs. 69-88.

• *Between Land and Water*. Nueva York: Seminar Press, 1973.

North, D. *The Economic Growth of the United States*. Nueva York: W. W. Norton, 1966.

Oakley, A. *Subject Women*. Londres: Fontana, 1981.

Oddy, D. «Working-Class Diets in Late Nineteenth-Century Britain». En: *Economic History Review*. 1970, núm. 23. págs. 314-23.

O'Dell, A. *The Historical Geography of the Shetland Islands*. Lerwick: T. and J. Manson, 1939.

O'Dell, A.; Walton, K. *The Highlands and Islands of Scotland*. Londres: Thomas Nelson and Sons, 1962.

O'Donovan, J. *The Economic History of Livestock in Ireland*. Dublín: Cork University Press, 1940.

Ogbeide, O. «Nutritional Hazards of Food Taboos and Preferences in Mid-West Nigeria». En: *American Journal of Clinical Nutrition* . 1974, núm. 27, págs. 213-16.

Oliver, T. «The Diet of Toil». En: *Lancet*. 1895, 29 junio, págs. 1.629-635.

Page, L.; Friend, B. «The Changing United States Diet». En: *BioScience* .1978, núm. 28, núm. 192-97.

Parsons, J. «The Acorn-Hog Economy of the Oak Woodlands of Southwestern Spain». *Geographical Review* . 1962 [1961], núm. 52, págs. 211-35.

Phillips, A. «The Cost of Eating for Two». En: *Guardian*, 10 junio 1984.

Pounds, N. *An Historical Geography of Europe, 450 B.C.-A.D. 1330*. Cambridge: Cambridge University Press, 1973.

Read, J.; Manion, M. *The Great British Breakfast*. Londres: Michael Joseph, 1981.

Copyrighted material

Hidden page

STEWARD, J. H.; METRAUX, A. «Tribes of the Peruvian and Ecuadorian Montaña». En: *Handbook of South American Indians*. Steward, J. H., ed. Vol. 3. Washington, D.C.: Smithsonian Institution, 1948, págs. 535-656.

STOCKS, A. «Cocamilla Fishing: Patch Modification and Environmental Buffering in the Amazon *Varzea*». En: *Adaptive Responses of Native Amazonians*. Hames, R.; Vickers, W., eds. Nueva York: Academic Press, 1983, págs. 239-67.

TANNER, A. *Bringing Home animals: Religious Ideology and Mode of Production of the Mistassini Cree Hunters*. Canadá: Memorial University of Newfoundland.,1979.

TELEKI, G. «Primate Subsistence Patterns: Collector-Predators and Gatherer-Hunters». En: *Journal of Human Evolution*. 1975, núm. 4, págs. 125-84.

THOMAS, G.; HOPKINS, L. «The Ecologic Aspects of Animal Protein Production». En: *Nutrition Today*. 1983, julio-agosto, págs. 9-29.

THOMPSON, E. *Whigs and Hunters: The Origin of the Black Act*. Harmondsworth: Penguin, 1977.

THOMPSON, R.; KILBOURN, G. «The Meat Packing Industry». En: *The Development of American Industries: Their Economic Significance*. Glover, J.; Cornell, W., eds. Nueva York: Prentice-Hall, 1941, págs. 63-83.

TRANT, H. «Food Taboos in East Africa». En:*Lancet* . 1954, núm. 2, págs. 703-5.

UNITED NATIONS, Department of International Economic and Social Affairs. *1979/80.Statistical Yearbook*. Nueva York: UN, 1981.

UNITED STATES CONGRESS, OFFICE OF TECHNOLOGY ASSESSMENT. *Technologies to Sustain Tropical Forest Resources*. Washington, D.C.: U.S. Government Printing Office, 1984.

UP DE GRAFF, F. W. *Head Hunters of the Amazon: Seven Years of Exploration and Adventures*. Garden City, Nueva York: Garden City Publishing, 1923.

WATSON, J. «Foreword». En: *The Third Statistical Account of Scotland: The County of Peebles and the County of Selkirk*. Bulloch, J.; Urquhart, J., eds., Glasgow: Collins, 1964, págs. 7 y 8.

WELLIN, E. «Maternal and Infant Feeding Practices in a Peruvian Village». En: *Journal of the American Dietetic Association*. 1955, núm. 31, págs. 889-94.

WHITE, L. *Medieval Technology and Social Change*. Nueva York: Oxford University Press, 1964.

WILBERT, J. *Survivors of Eldorado: Four Indian Cultures of South America*. Nueva York: Praeger, 1972.

WILSON, C. *Food and Drink in Britain*. Londres: Constable, 1973.

WINTERHALDER, B. «Foraging Strategies in the Boreal forest: An Analysis of Cree Hunting and Gathering».En: *Hunter-Gatherer Foraging Strategies: Ethnographic and Archaeological Analysis*. Winterhalder, B.; Smith, E. A., eds. Chicago: University of Chicago Press. 1981, págs. 66-98.

WINTERHALDER, B.; Smith, E.A. (eds.). *Hunter-Gatherer Foraging Strategies: Ethnographic and Archaeological Analysis*. Chicago: University of Chicago Press, 1981.

WRANGHAM, R. «Feeding Behaviour of Chimpanzees in Gombe National Park, Tanzania». En: *Primate Ecology*. Clutton-Brock, T., ed. Londres: Academic Press, 1977, págs. 503-38.

WURTMAN, J.; WURTMAN, R. «Studies on the Appetite for Carbohydrates in Rats and Humans». En: *Journal of Psychiatric Research* . 1983, núm. 17, págs. 213-21.

YOST, J.; KELLEY, P. «Shotguns, Blowguns, and Spears: The Analysis of Technological Efficiency». En: *Adaptive Responses of Native Amazonians*. Hames, R.; Vickers, W., eds. Nueva York: Academic Press, 1983, págs. 189-224.

YOUNG, C. *The Royal Forests of Medieval England*. Leicester: Leicester University Press, 1979.

Copyrighted material

Hidden page

impacto significativo en el resto del mundo, inicialmente en los procesos productivos, algunos de los cuales tienen ahora como objetivo el suministro de ingredientes a gran escala, y más recientemente en el consumo mismo, puesto que los productos de la cocina industrial y de la agricultura industrializada tienen un rol decisivo en el abastecimiento alimentario del Tercer Mundo.

Pero antes de considerar el impacto en el rincón particular del mundo del que nos ocupamos, debemos dar una ojeada al contexto mundial en el que esos cambios tuvieron lugar, en el momento en que crecía una cocina industrial en occidente. Los factores inmediatos que la hicieron posible se manifestaron en cuatro áreas básicas: (1) conservación; (2) mecanización; (3) venta al detalle (y al por mayor), y (4) transporte. Como hemos visto, la conservación de los alimentos se daba en economías relativamente simples como las del norte de Ghana. Al secar el pescado y la carne las proteinas animales se podían distribuir más ampliamente en el tiempo y el espacio; al secar algunas legumbres también se podían utilizar durante la estación seca cuando escaseaban los ingredientes para la sopa. La conservación de la carne y de las legumbres, ya sea mediante el secado, escabeche, salazón y, en algunas regiones, el uso del hielo, caracterizaba la economía doméstica de la Europa antigua[2]. Con el desarrollo de la navegación que permitió los grandes viajes por mar del siglo XV, el uso de alimentos no perecederos adquirió gran importancia; las armadas y los ejércitos de Europa requerían grandes cantidades de estos productos para alimentar a su personal. Werner Sombart ha escrito sobre la revolución en el salazón a finales del siglo XV que permitió la alimentación de los marineros en alta mar. En el Mediterráneo, el pescado salado y las galletas de barco se usaban ya desde hacía tiempo (Braudel 1973: 132); en el Atlántico, se utilizaba mucho la carne de vacuno salada que provenía principalmente de Irlanda. Las cuantiosas capturas de bacalao que llegaban de Newfoundland a finales del siglo XV se salaban casi en su totalidad. Los campesinos hacían buen uso de la sal para conservar alimentos durante los meses de invierno[3]. La mantequilla y las legumbres también se conservaban con sal, y hasta hace bastante poco el campesino francés dejaba parte del "cerdo familiar" en el cubo de la sal, y con el resto hacía salchi-

2. Sobre el uso de alimentos secos para soldados y viajeros en China véase Yü (1977: 75). Chang recoge las diversas tecnicas de conservación que se usaban en China: ahumado, salazón, azucarado, remojado, escabeche, secado o empapado en diferentes clases de salsa de soja. También parece que se escabechaba la carne humana y algunos personajes históricos famosos terminaron así sus días (Chang 1977: 34). En Turquía los soldados en el campo de batalla tomaban carne seca (Braudel 1973: 134); en otros lugares se reservaba para los pobres, como la *carne do sol* de Brasil o el *charque* de Argentina.

3. Sobre la elaboración del pescado véase la valiosa obra de F.L.Cutting (1955) *Fish Saving*, y un catálogo fascinante sobre el pescado del Atlántico Norte se encuentra en *North Atlantic Seafood* (1979) de Alan Davidson. Ambos libros contienen buena información bibliográfica.

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

vertido en una de las cuarenta compañías más importantes de Gran Bretaña, y en un período de 50 años sus galletas se distribuían no sólo a lo largo de toda la nación sino en todo el mundo. Igual como sucedió con la primera industria de conservas, gran parte de la producción de galletas se destinaba en principio a satisfacer las necesidades de viajeros, exploradores y las fuezas armadas. Estos productos constituían el sustento de marineros, comerciantes y oficiales coloniales de ultramar; más tarde la producción industrial empezó a penetrar el mercado interno de Inglaterra o los mercados locales de ultramar, y finalmente se convirtió en parte de la dieta diaria de la población.

La conservación de los alimentos: los frascos y las latas

La creación de un producto cereal duradero como la galleta fue muy anterior a la Revolución Industrial, pero su producción y distribución sufrieron una transformación radical impulsada por la industrialización que convirtió la galleta en un elemento clave en el desarrollo de la cocina industrial. Esta cocina se basaba en buena medida en dos procesos, el descubrimiento de las técnicas de conservación en lata y de congelación artificial. La conservación de los alimentos en recipientes se venía haciendo desde muy antiguo, pero el envasado que caracteriza la industria moderna fue invención de Nicolas Appert en respuesta a una solicitud del Directorio en 1795, en la que se pedían contribuciones para resolver los problemas creados por la guerra en Francia. Durante las guerras napoleónicas Francia no podía acceder a sus suministros de ultramar, lo cual estimuló la búsqueda de sustitutos. Al mismo tiempo, el reclutamiento de un ejército masivo de ciudadanos planteó de manera apremiante el problema del abastecimiento de alimentos para un grupo social numeroso, móvil y no productivo; en 1811 Napoleón invadió Rusia con casi un millón de hombres. De modo que el objetivo de la solicitud era parcialmente militar, aunque la mención que se concedió a Appert cuando recibió el premio alude a las ventajas del nuevo invento para los viajes por mar, hospitales y para la economía doméstica (Bitting 1937).

La invención del "enlatado", lo que los ingleses llamaban "bottling", se basaba en antiguas prácticas y aparatos, como el "digeridor", que era una especie de olla a presión, inventada por Denis Papin en Londres en 1681, y que permitió al diarista John Evelyin disfrutar de una "cena filosófica" (Cutting 1955: 5; Teuteberg en E. y R. Forster 1975: 88). Una reseña contemporánea del libro de Appert en la *Edinburgh Review* (1814, vol. 45) decía que el proceso "ni era nuevo en sus principios ni siquiera en su puesta en práctica" (Bitting 1937: 38), y que "nuestras buenas campesinas... a no ser que hayan olvidado el ejemplo y los preceptos de sus antepasadas... deben estar... más o menos familiarizadas con los métodos" (p.39). Sin embargo el autor reconoce la importancia de la contribución de Appert, sobre todo

Copyrighted material

porque las señoras de 1814, al haberse librado de muchas tareas domésticas gracias a la Revolución Industrial, no sabían demasiado sobre esos menesteres.

Appert había sido jefe de cocina, y puso en práctica sus nuevos métodos en su negocio cerca de París. En 1804 se realizaron una serie de pruebas públicas de su producto en Brest, y en ese mismo año Appert abrió su fábrica de conservas en Massy, en los alrededores de París. A los cinco años se le concedió el premio de 12.000 francos por el comité que incluía Guy-Lussac y Parmentier, con la condición que publicara la descripción del proceso en 200 copias impresas a su coste. La descripción se publicó en 1810 y afirmaba que el uso de su método de conservación sería de gran ayuda para la vida doméstica en general. Titulado "Le livre de tous le ménages...", el libro contenía instrucciones para la conservación del cocido de carne (*pot-au-feu*), consomé, caldo o gelatina de pecho, filete de carne de vacuno, perdiz, huevos frescos, leche, verduras (incluyendo tomates o "manzanas del amor", espinacas, acederas y guisantes [*petit pois*]), frutas e hierbas. "Ningún descubrimiento", declaró Bitting, "ha contribuido más a la producción moderna de alimentos ni al bienestar general de la humanidad" (1920: 13).

Pero Appert no se detuvo aquí. Invirtió el dinero de su premio en la producción e investigación, fundó la casa de Appert en 1812, produjo cubas de caldo dos años más tarde y experimentó con diversas ideas, adoptando finalmente la lata en substitución del frasco de vidrio.

En Inglaterra, donde había tanto interés por los descubrimientos de Appert como en su propio país, la lata se venía usando desde hacía algunos años. Una traducción inglesa del libro de Appert apareció en 1811, y una segunda edición en 1812, y también ese mismo año una edición americana. Ya en 1807, T. Saddington había recibido un premio de la London Society for Arts por sus trabajos sobre la conservación de alimentos. Saddington probablemente había conocido los métodos de Appert en sus viajes al extranjero. En 1810, Peter Durand y de Heine obtuvieron la patente del proceso, pero en el primer caso se adaptó para conservar "alimentos en recipientes hechos de hojalata y otros metales". Las potencialidades de estos inventos despertaron el interés de Bryan Donkin, que era socio de la empresa de John Hall, fundador de la Dartford Iron Works en 1875. No sabemos si adquirió alguna de las patentes anteriores, pero se dió cuenta en seguida del valor potencial de los descubrimientos de Appert para su empresa[5]. Después de varios experimentos, Donkin, asociado con Hall y Galmble, estableció una fábrica para enlatar alimentos

5. Esto según Drummond y Wilbraham (1939). Otros autores, sin embargo, aseguran que era la patente de Durand la que usaban en la Donkin and Hall. Keevil alude a la cifra de 1000 libras esterlinas para la compra del invento (1972: 6) e incluso se refiere a Durand como "el padre de la lata". Por otra parte, recipientes de hierro recubiertos de hojalata se usaban ya por los holandeses para conservar salmon, un precedente de las sardinas enlatadas (Cutting 1955: 86). El mismo Appert visitó Londres en 1814 con la intención de promocionar sus alimentos en conserva, y se dió cuenta que la industria inglesa estaba más avanzada en algunos aspectos.

Copyrighted material

en Blue Anchor Road, Bermondsey. La Armada inmediatamente compró suministros de "provisiones en conserva" para sus almacenes médicos. Estos suministros se usaron en numerosas expediciones, Ross los utilizó en su viaje al Gran Norte en 1814, el ruso von Kotzebue en su viaje al Paso del Noroeste en 1815, Parry en su viaje al Artico ese mismo año. En 1831, las Regulaciones del Almirantazgo decretaron que todos los barcos deberían llevar este tipo de provisiones como parte de sus "suministros médicos" (Drummond y Wilbrahm 1958: 319). Se trataba del preludio a su difusión más general en la economía doméstica, que aún se encontraba bloqueada por su mayor coste en comparación con otros alimentos.

Los recipientes de vidrio se continuaron usando para fines diversos. Su historia se remontaba bastantes años. A finales del siglo XVII, había 37 talleres de vidrio en Londres donde se hacían sólo botellas, aproximadamente tres millones por año, que se usaban principalmente como recipientes de vino y medicinas. El químico Joseph Priestly dio un nuevo empujón a la industria cuando a principios del siglo XVIII descubrió cómo fabricar agua mineral artificial, lo cual originó el florecimiento de una nueva producción. A finales de siglo, el suizo Jacob Schweppe había establecido una fábrica en Londres (Wright 1975: 46). Pero fue gracias al invento de Appert que el recipiente de vidrio se empezó a utilizar para la conservación de alimentos.

Desde Inglaterra el proceso se difundió a Estados Unidos, donde se usaban más las botellas que las latas. William Underwood, que había trabajado como aprendiz en un taller de escabeche y conservación de Londres, partió para New Orleans en 1817. En 1819 se instaló en Boston y al año siguiente fundó con C. Mitchell una factoría de conservas de fruta que en 1821 exportaba sus productos a América del Sur. Ciruelas, membrillos, pasas de Corinto y arándanos eran los artículos que más se conservaban al principio, pero la mayor parte de la producción se centraba en escabeches, salsas de tomate y de otro tipo, gelatinas y mermeladas.

En Inglaterra estos alimentos en conserva no llegaron a las tiendas hasta 1830 y no se vendían demasiado debido a sus altos precios. En América también el comercio local fue bastante pobre al principio, y la mayor parte de los productos de Underwood se exportaba a la India, Batavia, Hong Kong, Gibraltar, Manila, las Indias Occidentales y América del Sur[6]. Buena parte del producto se comercializaba bajo una etiqueta inglesa para esquivar el prejuicio contra los artículos america-

6. La contribución de los alimentos en lata al desarrollo del régimen colonial, o más bien a la difusión de la cocina de la metrópolis en lugares lejanos, nos la ilustra el relato de la señora Boyle sobre su viaje a Wenchi, en el interior de Costa de Oro, a mediados de la Primera Guerra Mundial. Boyle observa que una gran cantidad de cajas que tenían que transportarse desde la estación terminal de Kumasi contenían "provisiones de todo tipo, que en ese tiempo suministraba la Fortnum & Mason a los oficiales coloniales, y en las que se encontraba desde jabón y velas hasta melocotón en lata, mantequilla, salchichas, etc. Lo suficiente para proveer la casa de un Oficial de Distrito durante por lo menos nueve o diez meses". (1968: 3)

Copyrighted material

nos (Butterick 1925). En 1828 Underwood exportaba leche en conserva a América del Sur y en 1835, habiendo importado la semilla de Inglaterra, empezó a enlatar tomates, en parte para su exportación a Europa[7]. Hasta entonces el tomate se conocía poco en Estados Unidos e incluso se consideraba tóxico, a pesar de que había sido originario del Nuevo Mundo y exportado de México a Europa[8].

En América el mercado nacional se desarrolló con el cambio de recipientes de vidrio a los recipientes más baratos de metal y con el inmenso empujón que recibieron las ventas gracias a la Guerra Civil (1861-5). Otra vez tenían una gran importancia los pedidos del ejército. Pero en ese momento, la etapa inicial de despegue ya se había superado para el conjunto de la sociedad. Aproximadamente cuando Underwood iniciaba su negocio en Boston, otro inmigrante inglés, Thomas Kensett, y su suegro, Ezra Doggett, establecieron una fábrica de conservas de salmón, langostas y ostras en Nueva York. En 1825 Kensett obtuvo la patente para latas pero su uso no se difundió hasta 1839.

Muchas de las primeras factorías de Estados Unidos empezaron con la conservación de pescado como producto pricipal y la fruta y las legumbres como secundario (A. y K. Bitting 1916: 14). En Europa la conserva de sardinas pequeñas empezó en Nantes a principios de la década de 1820. En 1836 Joseph Colin produjo 100.000 latas, y la industria se extendió a lo largo de la costa de Bretaña. Pero no fue hasta 1870 que empezó la expansión rápida. En 1880, 50 millones de latas de sardinas se producían anualmente en la costa oeste de Francia, tres millones de las cuales se exportaban a Gran Bretaña. El mundo de la alimentación industrial había empezado.

La conserva del otro pescado importante, el salmón, empezó aproximadamente al mismo tiempo en Aberdeen a pequeña escala. Otros productores le siguieron en Escocia, con el fin de ahorrar el largo trayecto que tenía que recorrer el salmón, congelado y ahumado, hasta el mercado de Londres. La primera industria conservera de salmón a gran escala la establecieron Crosse y Blackwell en Cork, en el sur de Irlanda, en 1849. El desarrollo de las industrias conserveras en la costa del Pacífico en 1864 marcó le inicio de la producción a gran escala en América.

El enlatado de la carne era especialmente útil para el ejército, se había desarrollado no sólo durante la Guerra Civil americana sino también por las fuerzas anglo-francesas en Crimea. Continuó teniendo una gran importancia militar, durante la Primera Guerra Mundial el ejército de Alemania consumía ocho millones de latas de carne al mes. Pero en el consumo doméstico su participación resultaba

7. A pesar de algunas tempranas contribuciones a la tecnología conservera, la industria británica se desarrolló escasamente hasta la década de 1930. Grandes cantidades de alimentos enlatados se importaban antes de la Primera Guerra Mundial, especialmente de América; incluso en lo que se refiere a las legumbres en conserva, la parte del mercado interno llegaba en 1924 sólo al 5.1% (Johnston 1976: 173).

8. Sobre la cocina de la costa de Maine desde 1760, véase Doudiet (1975).

Copyrighted material

poco significativa, especialmente después de la aparición de las técnicas de refrigeración a finales del siglo XIX. Los alimentos congelados empezaron a inundar los mercados y parece que gustaban más a los consumidores.

La leche condensada constituía otro producto de gran importancia para la industria conservera. En Gran Bretaña, Grimwade obtuvo la patente para la leche evaporada en 1847 y abasteció muy pronto algunas expediciones. En 1855, obtuvo otra patente para la leche en polvo que se podía hacer líquida con agua. Una mejora de gran trascendencia para la elaboración de la leche resultó de los trabajos de Borden en Estados Unidos. Borden, al que las necesidades de los emigrantes durante la Fiebre del Oro estimularon a vender pemican* y galletas de carne, solicitó su patente en 1853 y sus procedimientos se usaron no sólo en América sino también por la Compañía Anglo-Suiza, que luego sería Nestlé. La leche condensada se convirtió en un artículo fundamental de la dieta en Gran Bretaña, y en 1924 se importaron aproximadamente dos millones de quintales, más que todas las importaciones de fruta en conserva y que las importaciones de carne de vacuno y pescado.

Los alimentos también podían conservarse con otras técnicas aparte del enlatado, y algunos de los resultados jugaron un rol significativo en la nueva cocina. El concentrado de carne lo desarrollaron los franceses Proust y Parmentier, y después de 1830 el caldo de carne se hervía y luego se secaba y vendía en "barras de caldo" a farmacias y para el uso de barcos. La producción a gran escala fue posible en 1857, gracias a las investigaciones de Liebig sobre la fibra de la carne, y en los años siguientes se construyeron fábricas en Fray Bentos, Uruguay, para transformar la carne en un polvo marrón que luego se exportaba a las crecientes poblaciones urbanas de Europa. El proceso de elaboración de alimentos cárnicos rápidamente se difundió por Australia, Nueva Zelanda, Argentina y Norteamérica. El resultado fue que las sopas y salsas de la cocina inglesa se convirtieron en productos deshidratados de la industria de la carne internacional.

La conservación de los alimentos: los congelados

Si bien es cierto que la comida en lata significó el avance más importante en el desarrollo de la cocina industrial, otros procesos de conservación también jugaron una parte significativa, especialmente la congelación artificial. En los climas

*(N. del T.) Pemican o pemmican es comida concentrada tradicional de los indios norteamericanos que consiste en carne magra seca y trinchada mezclada con grasa fundida.

Copyrighted material

fríos la técnica de congelación se había utilizado desde tiempos prehistóricos, y el hielo natural continuó usándose hasta hace muy poco. A principios del siglo XIX, los rusos empaquetaban pollos con nieve para consumirlos con posterioridad, y enviaban ternera congelada desde Arcángel a San Petersburgo. En Escocia, las neveras hacía tiempo que se construían en las casas de los más ricos, y la práctica se difundió luego a la industria de la alimentación. A principios del siglo XIX, cada pesquería de salmón en Escocia tenía ya su nevera. El pescado se colocaba en largas cajas junto con hielo trinchado y se despachaba para el mercado de Londres (Bitting 1937: 29)[9].

En América el hielo natural también se colocaba en los *refrigerators* desde principios del siglo XIX. Es más, el hielo que se recogía de los estanques de Boston resultó ser un gran negocio. Empezando en 1806 en las Indias Occidentales, Frederic Tudor desarrolló operaciones comerciales por todo el mundo, entre 1836 y 1850 su producción llegaba a todos los grandes puertos de América del Sur y el Lejano Oriente; en treinta años el hielo se convirtió en uno de los grandes intereses comerciales de la ciudad de Boston, y según una fuente francesa en 1847, el comercio en Asia de una sola empresa equivalía en valor a casi toda la cosecha de vino de Burdeos (Prentice 1950: 114ss.).

La demanda por parte de los países asiáticos del hielo de Boston tenía su explicación en las costumbres de la sociedad china: en tiempos pre-imperiales la nobleza feudal poseía la prerrogativa de almacenar hielo para conservar frescos los objetos del sacrificio. En tiempos imperiales posteriores los eunucos supervisaban los trabajos de cortar bloques de hielo de los ríos y charcas, luego lo colocaban en lugares limpios y lo almacenaban en zanjas. El uso del hielo no se limitaba a la casa imperial, donde permitía abastecer a la corte con alimentos frescos. Mote subralla que "las exportaciones refrigeradas parece que se consideraban como algo normal en tiempos de la dinastía Ming, mucho antes que se produjesen desarrollos similares en Europa" (1977: 215)[10].

Al tiempo que se desarrollaba la industria de Boston, el uso de hielo se empezó a difundir en América para transportar alimentos por ferrocarril. Fue en 1851 cuando el primer vagón refrigerador trajo mantequilla desde Ogdensburg, Nueva York, hasta Boston, Massachusetts. Más importante era la posibilidad de transportar carne congelada desde los corrales de Chicago hasta los centros urbanos del este, una empresa asociada a los nombres de Armour y Swift, y que proporcionaba

9. Drummond y Wilbraham relatan el caso de un pescadero de Londres que "ya en 1820" usaba hielo para traer a Londres salmón escocés (1957: 308-9).

10. Sobre la producción y almacenamiento de hielo entre las familias acomodadas de la ciudad india de Lucknow, véase Sharar (1975: 168)

Copyrighted material

un desarrollo paralelo a la exportación internacional de carne de América y Australia a Europa.

Con el crecimiento del transporte ferroviario a mediados de siglo, el pescado de mar fresco empezó a aparecer regularmente en los mercados no costeros de Inglaterra, dando lugar a la pérdida de popularidad de los arenques salados y en escabeche, que por mucho tiempo habían constituido un alimento básico. El pescado de ríos y charcas hacía tiempo que se encontraba en los mercados, a veces el pescadero lo vendía vivo en cubas. Las mujeres de los pescadores de mar transportaban pescado vivo en caballos de carga (Davis 1966: 15). Pero el precio de estos productos los hacía inaccesibles para la mayoría de la población, una situación que cambió con el transporte por ferrocarril. Mietras tanto, en América grandes cantidades de arenques se congelaban por exposición desde 1846, "suministrando a las masas una alimentación barata y saludable" (Cutting 1955: 296).

En los climas menos fríos y para las distancias más largas el uso extensivo de la refrigeración dependía de la posibilidad de fabricar hielo artificial. Los pastos de nueva explotación que se encontraban en Australia y América producían gran cantidad de ganado, pero el problema radicaba en llevar la carne a los consumidores industriales. Exportar el ganado vivo a Europa presentaba grandes dificultades hastas que la duración del viaje se redujo. Aún así, Europa importaba notables cantidades de ganado americano a principios de la década de 1870. El viaje desde Australia era mucho más largo, aunque la carne se enlataba, su calidad dejaba mucho que desear. En 1850, James Harrison, un inmigrante escocés en Australia, diseñó la primera maquina de hacer hielo, mediante la evaporación y subsiguiente compresión del éter. Diez años más tarde, el ingeniero francés Carré produjo una máquina mucho más eficiente basada en el gas de amoníaco. Pero el problema del transporte de carne congelada australiana a Europa no se resolvió hasta 1880, cuando la S.S. *Strathleven* trajo un cargamento desde Melbourne a Londres. Mientras tanto, experimentos similares se habían llevado a cabo en otros países, y la carne congelada llegaba al mercado de Londres, probablemente desde Estados Unidos, ya en 1872. En Francia, el ingeniero Charles Tellier había estado trabajando en estos mismos problemas desde 1868, y después de varios intentos desafortunados, el S.S. *Frigorifique* trajo un cargamento de carne procedente de Argentina hasta Rouen en 1876. Estos avances dieron lugar a una rápida disminución de las importaciones de carne enlatada y salada procedente de esos países, de igual manera que el uso del hielo natural en Gran Bretaña había llevado antes a la caída del consumo de pescado salado y en escabeche.

No sólo la dieta sino también la cocina respondió de manera significativa a estos cambios tecnológicos. Aunque la refrigeración doméstica aún tuvo que esperar hasta el siglo siguiente, a finales del siglo XIX los refrigeradores se utilizaban en la industria hostelera. Fue el desarrollo de estas técnicas de refrigeración lo que permitió a las casas de té de la Lyons servir sus populares bocadillos de pepino du-

Copyrighted material

rante todo el año. Establecidas por los prósperos agentes de un negocio de tabaco en 1887, estas casas siguieron el auge de las casas de café de la década de 1870 que habían instalado las sociedades de abstemios como alternativa a los bares. De estas casas de café surgieron dos importantes empresas de hostelería, las primeras empresas múltiples de su ramo, Lockharts y Pierce & Plenty. El crecimiento del negocio de la hostelería aparecía como la contrapartida del declive del servicio doméstico; en 1851, 905.000 mujeres en Gran Bretaña estaban empleadas como sirvientes domésticas, junto con 128.000 chicas de servicio que trabajaban en granjas; en el censo de 1861, no había más de 103.000 sirvientes domésticos residentes en Inglaterra y Gales[11].

Los restantes avances la alimentación que tuvieron lugar en el siglo XIX poco tienen que ver con la conservación propiamente dicha, sino más bien con las etiquetaciones, envasados, publicidad y comercialización. En 1868, Fleischmann suministró una levadura estandarizada a los mercados americanos; Heinz embotelló salsa de rábanos picantes en 1869. En Inglaterra las salsas, de alto contenido en vinagre, aparecieron ya desde muy temprano en el negocio de la alimentación; se estimuló su producción gracias a las especias más baratas que traía la East India Company en tiempos isabelinos, y la demanda aumentó luego con el retorno de las familias de colonos del extranjero. La conocida salsa se Worcester, por ejemplo, la produjeron los químicos analíticos Lea y Perrins, que se asociaron en 1823 para dirigir una farmacia en la que también se vendían artículos de tocador, cosméticos y ultramarinos. Empezaron luego a vender sus propios productos médicos; en su primer catálogo había más de 300 artículos, tales como la esencia de zarzaparrilla para el escorbuto y el taraxaco (café de dientes de león) para las enfermedades del hígado. En seguida creció la demanda para estos productos en las ciudades industriales de la región de Birmingham y del extranjero; los viajeros partían con el botiquín de Lea y Perrins, y esta publicidad trajo pedidos de todo el mundo. Sin embargo, fue la invención de la salsa lo que ejemplifica el rápido crecimiento de las comidas preparadas, la preponderancia de la fábrica sobre la cocina familiar, así como también la influencia del comercio de ultramar y la colonización de ultramar.

---

11. Véase L.A. Coser, "Domestic Servants: the obsolescence of an occupational role" en Greedy Institutions (New York, 1974). Según Hobsbawm (1968: 131), la cifra subió a 1.4 millones en 1871, de las cuales 90.000 eran cocineras y no muchas más eran criadas. Véase también las observaciones de Keevil sobre el crecimiento de la empresa de Fitch Lowell:

> La prosperidad, los altos sueldos y la inflación han tenido también sus efectos en la industria de la alimentación. Los ricos ya no pueden obtener sirvientes domésticos para cocinar. Seducidas por los altos sueldos, más y más mujeres buscan empleos fuera de sus casas, de manera que se ha creado una demanda para las comidas precocinadas y los utensilios que ahorran trabajo. Hoy en día, la sirviente doméstica típica se encuentra en una fábrica haciendo lavadoras y el típico dependiente trabaja en una fábrica de conservas. Ha surgido toda una nueva industria alimenticia. (1972: 9).

Copyrighted material

Hidden page

Kellogg que también produjo los *Post Toasties*. Post fue el primero en usar las técnicas publicitarias de los fabricantes de productos farmacéuticos para comercializar sus artículos, "vender alimentos dietéticos a gente sana". Desde entonces que este mercado ha dependido de campañas masivas de publicidad. Después de la Primera Guerra Mundial, las comidas americanas se difundieron en Gran Bretaña, donde al igual que en el resto del mundo, el mercado aún está dominado por más o menos los mismos productos. El *porridge* y otras comidas para el desayuno han sido suplantadas por estos productos. Su éxito se debe a su fácil preparación, de especial importancia en el desayuno de casas en las que todos trabajan fuera; pero su uso tan extendido se debe también a las vigorosas campañas publicitarias, que últimamente se dirigen más a los niños, a la preferencia general por comidas ligeras de acuerdo con los cambios en la naturaleza del "trabajo", y a la subida de los ingresos reales que ha permitido al público comprar comidas "sanas" y convertirlas en comidas de consumo diario[12].

Mecanización y transporte

Ya hemos visto el uso de las máquinas para la producción de alimentos industriales en el caso de las galletas. Pero su importancia por lo que se refiere al conjunto de la industria conservera se manifiesta además en tres niveles, en la mecanización de la producción de alimentos, especialmente en la agricultura, en la mecanización de la preparación de los alimentos, limpiar, pelar, envainar, etc., y en la mecanización del proceso de envasamiento.

Cuando los alimentos envasados llegaron a las tiendas, alrededor de la década de 1830, poco afectaron el consumo doméstico debido a su precio, incluso con los recipientes de metal más baratos. Un obrero bien cualificado podía llenar sólo 50 o 60 latas diarias; las latas se hacían de hojas de hierro batido; las tapas se encajaban colocando una hoja de metal en la parte superior de la caja, aplastando los bordes con un martillo y luego soldándolos. La primeras latas pesaban tanto que a veces se les tenían que adaptar asas para poderlas levantar, y sólo se las podía abrir con un martillo y un cincel. Durante la segunda mitad del siglo XIX, estos obstáculos se fueron superando poco a poco; en 1849, apareció una máquina para hacer encajar las partes superiores e inferiores, luego apareció un substituto de las soldadu-

12. Collins alude al cambio de nombres como indicativo de estas transformaciónes. Los Post Toasties se llamaban primero Eligah's Manna, y la Kellogg Co. era la Sanitas Nut Food Company. "La mayoría de los cereales de desayuno se vendían primero como alimentos "naturales", "biológicos" o, en el caso de las Grape Nuts, alimentos "cerebrales""(1971: 41).

Copyrighted material

ras, y en 1876 la máquina Howe producía latas en serie a las que sólo faltaba etiquetar, de modo que dos hombres con algunos ayudantes podían producir 1500 latas diarias (Cummings 1941: 68). Los métodos de envasado también mejoraron en 1861, cuando la adición de cloruro de calcio al agua aumentaba su temperatura e hizo disminuir el tiempo de cocción requerido de cinco horas a treinta minutos, tiempo que aún se redujo más con la invención del *autoclave* (una especie de olla cerrada). El otro período crítico era la preparación de los mismos alimentos, una fase que también cayó gradualmente bajo el dominio de las máquinas: de limpiar, de calibrar, de pelar, de desvainar y de cortar grano, de pelar judías y máquinas para envasar. De nuevo vemos como todo un conjunto de industrias subsidiarias nacía para satisfacer las nuevas demandas.

Hay que destacar que la fabricación de muchos alimentos elaborados y envasados no requería de grandes avances en las técnicas de conservación sino más bien la adaptación de maquinaria simple para producir artículos estandarizados a gran escala. Esto sucedió no sólo con las galletas sino también con la pasta. Posiblemente llegada de China a través de Alemania, este "típico" plato italiano se adoptó en el siglo XIV[13]. La pasta se difundió más allá del Atlántico con la emigración italiana de finales del siglo XIX, y en 1890 se fabricaba a gran escala por la Foulds, envuelta en un paquete con todas las garantías sanitarias y anunciándose como "Fabricado con pulcritud por los americanos". La mecanización permitió la adopción de las comidas extranjeras.

No sólo la producción sino también la distribución se mecanizaba, requiriendo un parecido uso masivo de energía. La mecanización del proceso de distribución dependía del desarrollo de un sistema de transporte que pudiese llevar las grandes cantidades de artículos que se necesitaban a los mercados de productos preparados; en Estados Unidos esto significaba unos 700 millones de cajas de productos envasados anuales en la década de 1960, cada caja contenía una media de 24 latas. La distribución de los alimentos preparados a un mercado masivo dependió también del boom de los ferrocarriles, que en Gran Bretaña marcó el inicio de la segunda fase de la industrialización (aproximadamente entre 1840 y 1895). Después de unos moderados comienzos en 1835-7, vino la gran locura de los ferrocarriles de 1845-7; durante este período, desde 1830, alrededor de 6000 millas de raíles se construyeron en Gran Bretaña (Hobsbawm 1968: 88). Aquí se creaba una oportunidad para la inversión, para el empleo y para la exportación de bienes de capital que estableció las bases de la prosperidad de la clase obrera del tercer cuarto del siglo, permitió el crecimiento de mercados masivos para alimentos elaborados y en conserva, e incrementó el volumen de las importaciones procedentes de las colonias (hoy el Tercer Mundo).

Para el crecimiento del comercio de ultramar fue decisivo el desarrollo de grandes barcos mercantes capaces de transportar las materias primas a la metrópoli

13. Véase Anderson (1977: 338); y también Root (1971).

Copyrighted material

a cambio de la exportación masiva de productos manufacturados. Todos estos procesos de mecanización y transporte eran esenciales para la conservación y distribición de alimentos a una escala masiva, y por tanto para la industrialización de la dieta doméstica del nuevo proletariado. Los cambios sociales que aparecieron en la organización de la distribución de los alimentos a las mismas casas tuvieron inmediata relevancia a nivel doméstico, puesto que toda una serie de agentes intervenía entonces entre el productor y el consumidor.

La venta al por menor

Los cambios en el comercio inglés al por menor sucedieron en dos fases. La primera supuso el cambio del mercado abierto a la tienda cerrada, que empezó en tiempos isabelinos, aunque muchas autoridades urbanas se opusieron tenazmente a la construcción de tiendas de venta al detalle. La segunda revolución del comercio al por menor tuvo lugar en el siglo XIX y se asocia con la industrialización más que con la urbanización, de hecho afectó la alimentación y la cocina tanto del campo como de la ciudad.

En la Inglaterra medieval los mercados eran lugares para intercambiar los productos de la zona rural circundante por los que fabricaban los artesanos locales. Las autoridades hacían grandes esfuerzos para evitar la intervención de ningún intermediario, excepto en el caso del comercio de larga distancia, que era cuando no so podía prescindir de sus servicios. Apenas existían tiendas para comprar alimentos; las autoridades ciudadanas requerían que la venta de alimentos tuviese lugar en la calle para facilitar el control[14]. Se publicaban frecuentemente regulaciones prohibiendo "anticiparse" al mercado comprando artículos fuera, prohibiendo "rebajar" los artículos, es decir, revenderlos a un precio más alto, y prohibiendo "acaparar" o retener bienes. Asímismo se intentaba controlar la calidad y el precio de los productos[15]; la responsabilidad por este control recaía parte en las asociaciones gremiales y parte en la autoridad colectiva de las corporaciones. En Chester, se obligó a los carniceros y panaderos a jurar públicamente que los productos que suministra-

14. Una regulación de la ciudad de Londres, revocada en el siglo XIV, estipulaba que"Ningún panadero deberá vender su pan en su propia casa o delante de su propio horno, sino que deberá ir con su pan en una cesta al mercado del Rey" (Davis 1966: 24).

15. Véanse por ejemplo los artículos de los Chester Mayor's Books reimpresos por Furnivall (1897: LXIII).

16. En Chester en 1591, tomaron juramento 33 carniceros y 30 panaderos. El juramento de los carniceros incluía la siguiente afirmación: "todas las vituallas que produciré y venderé a ricos y pobres lo serán a precios razonables" (Furnivall 1897: 153).

Copyrighted material

ban eran sanos y tenían un precio justo[16]. Estas regulaciones también incluían instrucciones sobre el uso de pesos y medidas, advirtiendo que nadie debería vender "con la única estimación de su mano".

Era imposible controlar completamente la comercialización de los alimentos, incluso en esta época. Aparte de los mercados para "forasteros" o "extranjeros" (los mercados para la gente del campo) había también una cierta cantidad de ventas ambulantes. Pero el movimiento decisivo hacia el establecimiento de tiendas de alimentos sólo se produjo con el desarrollo del Londres suburbano, al estar los mercados principales demasiado lejos para sus habitantes. Por esa época, los vendedores de grano y otros comerciantes estaban empezando a vender al por mayor en locales fijos. Aún así, no fue hasta bien entrado el siglo XVIII que los grandes mercados abiertos dejaron de constituir el lugar más habitual para comprar alimentos (Davis 1966: 74).

Además del cambio del mercado por la tienda, casi todo continuaba igual en Londres en una fecha tan tardía como 1777, cuando el país se encontraba a las puertas de las grandes transformaciones en la elaboración y venta de alimentos que la industrialización trajo consigo. En ese año, James Fitch, el hijo de un granjero de Essex, se instaló en Londres con la intención de trabajar en la industria de la alimentación, igual que muchos otros durante la depresión que siguió a los grandes cambios agrícolas de principios de siglo.

> Los únicos vendedores al detalle que podían comerciar eran los que habían trabajado de aprendices con un hombre libre (*freeman*) de la Ciudad, y los que, al finalizar su aprendizaje, habían adquirido esta condición trabajando para una Compañía de la Ciudad o para un Gremio. El Lord Mayor y su corte actuaban aún como virtuales dictadores del comercio dentro de los muros de la Ciudad y hasta seite millas a la redonda. El control de los precios lo ejercía el ayuntamiento. Se castigaba como delito la venta artículos en otro sitio que no fuera el mercado. No estaba permitido ser propietario de más de una tienda para vender pollo, mantequilla o huevos (Keevil 1972: 2).

El control lo poseían las grandes compañías de la Ciudad, y los hombres libres que se dedicaban a la venta de artículos debían pertenecer al gremio correspondiente, el de los carniceros, el de los polleros, el de los panaderos, el de los fruteros, o el de los abaceros (*grocers*).

Fueron precisamente éstos últimos, los abaceros, la clave de los desarrollos posteriores. En principio se trataba de un negocio menor, pero luego la abacería superó a todos los demás. Durante muchos años se asoció a los abaceros con la importación de artículos foráneos. En el siglo XV, habían sido los mercaderes generales que comerciaban con casi todo tipo de artículos excepto ropa y comida fresca. Pero en Londres poco a poco se fueron especializando en los alimentos no perecederos que llegaban en cantidades crecientes del Mediterráneo, el Lejano Oriente y

Copyrighted material

el Nuevo Mundo. La English Company of Grocers (de Londres) la integraban mercaderes que comerciaban en especias, fruta seca y mercancías similares, importadas o compradas al por mayor ("gross", *grossier* en francés es un vendedor mayorista), y vendidas posteriormente en pequeñas cantidades. Luego tomaron también el té, café, cacao y azúcar, todos inicialmente artículos "de lujo"[17]. Una de las mercancías más importantes era el azúcar, que al principio se importaba a un precio muy alto de Arabia y la India pero después se pudo comprar mucho más barato primero de las Canarias y luego del Caribe. El azúcar era uno de los "alimentos basura", fundamental para las plantaciones coloniales y las dietas proletarias.

El abacero se distinguió del vendedor de provisiones que traficaba con mantequilla, queso y tocino. Una distinción que se mantuvo hasta tiempos muy recientes en las grandes tiendas en donde había una sección de "provisiones" para comprar esos artículos; la ama de casa británica llamaba a estos alimentos básicos *provisions* y a los productos secos *groceries*.

Fue el abacero traficante de artículos secos importados el que condujo la segunda revolución de la venta al detalle. Autores como Davis (1966) y Jefferys (1954) consideran que el gran desarrollo en el comercio minorista (a diferencia del mayorista) se encuentra en el crecimiento de múltiples sucursales de ámbito nacional. Puesto que este crecimiento se basaba en el aumento de los ingresos de la clase obrera, no resulta sorprendente que la primera organización de este tipo fuese la de los Rochdale Pioneers, que establecieron su cooperativa en 1844. De hecho no era la primera pero sí la primera que tuvo un gran éxito comercial. En 1856, a requerimiento de sus clientes más fieles, abrió la primera de sus muchas sucursales. Al mismo tiempo, la compañía hizo sus experimentos con la integración vertical al fundar la Wholesale Society en 1855, que fue de la compra y la distribución directamente a la producción. Las empresas privadas tardarían aún algún tiempo en entrar en este negocio[18]. Es más, el gran boom vino en los últimos veinte años del siglo, cuando el número de miembros de la cooperativa subió de medio millón en 1881 a tres millones en 1914.

---

17. En Alemán se les llamaba originariamente Kolonialwarenhändler (traficantes de artículos coloniales).

18. Sobre el impacto de las sucursales en la venta al por menor véase el relato de Keevil sobre el crecimiento de Fitch Lowell:

> Ya por el año 1900 el crecimiento de las tiendas sucursales estaba bien establecido. En la década de 1930 empezaron a aparecer grandes compañías integradas como Allied Suppliers y Unigate. Estas compañías se expandieron rápidamente, como lo hicieron las sucursales en todos los ramos, gracias en buena medida al bajo valor de la propiedad y a las bajas rentas. La estandarización del embalaje permitió la publicidad masiva de alimentos de marca, que se vendían mucho antes que alcanzaran la tienda. La compra al por mayor tradicional se convertía poco a poco en un lujo muy caro y las empresas con visión de futuro como Fitch Lowell dejaron de especializarse en el comercio mayorista tan pronto como pudieron. (1972: 8)

Copyrighted material

Un de las primeras industrias que desarrolló una red de almacenes fue el calzado, que en 1875 tenía 300 tiendas y llegó a las 2600 en 1900. Los carniceros empezaron un poco más tarde, con 10 tiendas en 1880 y 2000 en 1900, mientras que las sucursales de la abacería pasaron de 27 a 3444 durante el mismo período (Hobsbawm 1968: 131). En 1872, Thomas Lipton estableció su abacería en Glasgow; 26 años más tarde habían 245 sucursales esparcidas por todo el reino. Al vender un número limitado de artículos más baratos, las nuevas sucursales influyeron a su vez en los antiguos abaceros que ahora tenían que hacer frente al crecimiento de "un estilo totalmente nuevo de mercancía en forma de alimentos manufacturados" (Davis 1966: 284): artículos en lata, mermeladas, polvos de natillas, granos, etc. De la misma manera que los bienes importados se abarataban con los nuevos avances en el transporte, los artículos manufacturados y empaquetados antes de la venta terminaron por dominar el mercado. Se trataba normalmente de productos de marca, "vendidos" de antemano mediante campañas publicitarias de ámbito nacional.

La publicidad en el sentido moderno se convirtió en un factor crítico para este tipo de desarrollo. La publicidad había empezado con la imprenta. En 1479 Caxton imprimió en su imprenta el primer anuncio de libros. El primer periódico de anuncios apareció en 1625, y a mediados del siglo XVIII el doctor Johnson se quejaba ya de su ubicuidad. Pero el mayor desarrolo del negocio publicitario vino en el siglo XIX con la aparición de la venta al por mayor que a su vez surgió de la industrialización, así como también con la difusión de la prensa de masas producto de la prensa rotativa. La fabricación a gran escala trajo consigo el aumento de la distancia entre productor y consumidor, de modo que se requería una forma nueva de comunicación. Durante los cincuenta años posteriores a 1853 la cantidad de jabón que se compró en Gran Bretaña se multiplicó por cuatro. Las compañías más importantes, Levers, Pears y Hudson, competían mediante campañas publicitarias nacionales, un ejemplo de las cuales lo constituye el uso de la pintura de Sir John Millais titulada "burbujas". En América, la N.W. Ayer and Son, Inc., la primera agencia publicitaria moderna, se fundó en Filadelfia en 1869; actuaba a modo de intermediario entre el productor y los medios de comunicación, haciendo posible las más complejas campañas publicitarias que no sólo permitían llegar a un mercado cada vez más amplio sino que de alguna forma creaban ese mercado, como en el caso de los cereales para el desayuno.

El rol de la publicidad en la promoción del pan de Hovis constituye un ejemplo interesante de este proceso. Se trataba de un pan vendido bajo licencia que había estado a la cabeza de los panes morenos desde 1890, que fue cuando empezó a producirse, a partir probablemente de un pan inventado por un vegetariano americano, Graham, en la década de 1840. El problema consistía en contra-

Copyrighted material

rrestar el prejuicio popular a favor del pan blanco, que existía desde el tiempo de los romanos[19].

> En los primeros años el objetivo era adquirir una sólida reputación con un público escéptico de los alimentos vendidos bajo licencia y temeroso de las adulteraciones. De modo que los primeros anuncios insistían en el patronazgo real, en los premios y diplomas de calidad y pureza, y en la necesidad de prevenirse contra las imitaciones baratas (Collins 1976: 30).

Los restos del sistema de patronazgo real y de los diplomas internacionales que empleaba la industria aún perduran. Constituían partes esenciales del proceso inicial de legitimación de los alimentos elaborados, de igual forma que la publicidad y el negocio de la abacería eran esenciales para su distribución.

Todo este proceso llevó a un grado considerable de homogeneización del consumo alimentario, dependiendo del aumento efectivo de la demanda procedente de la "clase obrera", que en ese momento ya no tenía acceso directo a sus medios de subsistencia, a la producción primaria. Debido a esta demanda masiva, importación masiva y fabricación masiva, la abacería, antiguamente un negocio alimentario de poca envergadura, se convirtió con creces en el más importante. "La inmensa mayoría de los consumidores de todos los estratos económicos beben las mismas marcas de té, fuman los mismos cigarrillos y sus hijos comen los mismos cereales e igualmente se visten con la misma ropa y usan los mismos aparatos de televisión"

19. McCance y Widdowson afirman que la distinción entre el pan blanco y el pan moreno se remonta por lo menos a la época de los romanos, cuando "el pan blanco… era a buen seguro una de las marcas de clase" (1956: 6). Es más, en la Francia del siglo XVIII había la costumbre de ofrecer pan blanco al amo y pan moreno a los sirvientes, incluso cuando comían en la misma mesa (Fladrin 1979: 105). Pero la preparación del pan constituía posiblemente el elemento más importante para la distinción de clase, puesto que tanto los molinos de agua como los de viento pertenecían en principio al dueño del señorío o del monasterio. En tiempo de los normandos, y también más tarde, el molinero alquilaba el molino, y los otros arrendatarios tenían que traer sus granos para moler. Este tipo de relaciones duraron hasta bien entrado el siglo XVII. Igual que el molino, el horno también pertenecía al señor; los siervos tenían que traer su harina o levadura para cocer a un precio fijo, una imposición que todos intentaban evitar siempre que podían puesto que no había nunca la misma necesidad de usar el horno que de usar el molino (McCance y Widdowson 1956: 13-14). Todos los monasterios tenían sus propios hornos hasta que fueron disueltos en el reinado de Enrique VIII. Este alimento tan básico para la población británica pasó de ser producción doméstica a principios de la edad media, a ser producido en el horno del señor durante el feudalismo, en la panadería local bajo el primer capitalismo, y finalmente a ser producido por unas pocas grandes compañías -cuatro empresas controlaban aproximadamente el 70% de la producción de pan, según Collins (1976: 18)- y distribuido a través de ese sucesor contemporáneo de la abacería, el supermercado.

La preferencia de los chinos por el arroz blanco aún siendo menos beneficioso también se asocia con el estatus, en parte porque su molido era más caro y en parte porque se almacenaba mejor (Anderson 1977: 35). La misma preferencia la encontramos en la India y en el Oriente Medio.

Copyrighted material

(Davis 1966: 84). Las diferencias de renta, clase y estatus tienen que manifestarse de otro modo.

Mientras que algunos historiadores consideran que la segunda revolución del comercio minorista se desarrolló con el crecimiento de las tiendas sucursales, Blackman la situa a principios de siglo, cuando los alimentos preparados y las importaciones masivas empezaron a afectar el mercado como resultado de cambios en la tecnología ligados a las nuevas demandas de los trabajadores industriales. El azúcar y el té baratos de las Indias Occidentales se convirtieron en elementos esenciales de las dietas de los obreros, que habían mejorado sustancialmente (cuando no estaban en paro), en la segunda mitad del siglo XIX. En la década de 1860 los abaceros añadieron a su repertorio nuevos artículos, alimentos elaborados, incluyendo harina de maíz, polvos de levadura y sopas secas, como la Symingtons. Hemos visto ya que muchos de estos alimentos "preparados" no eran el producto de la nuevas técnicas para la conservación de alimentos sino más bien provenían de la comercialización de artículos nacionales en vez de locales, como el jabón o los alimentos de marca "patentados" que consistían en el desmenuzamiento, envasado y venta mediante campañas publicitarias de productos ya establecidos. Blackman advierte que por aquel entonces un abacero de Sheffield obtenía guisantes secos, harina de avena y avena a medio moler de la compañía Symingtons' Steam Mills, de Market Harborough, y mostaza, cacao, achicoria y otros productos de cuarenta compañías diferentes, incluyendo alimidón y azúl de J. & J. Coleman, los fabricantes de mostaza que habían tenido un gran éxtio desde 1854 cuando compraron un molino in Lincolnshire, antes de establecerse en Norwich. También en Estados Unidos la industria conservera nacional se empezó a desarrollar a mediados de la década de 1860, cuando la compañía de alimentos envasados Blue Label, fundada en 1858, comenzaba sus campañas publicitarias nacionales, a pesar de que productos como la leche condensada Borden (1857), el maíz tierno de Burham y Morrill (1850), la esencia de vainilla Burnett (1847) y varias marcas de jabón ya se encontraban en el mercado.

Alrededor del año 1880 un abacero de Hull compraba la harina de trigo de Wotherspoon, la misma mercancía de la marca Brown y Polson, harina de guisantes Symington, natillas y polvo de huevo Goodall, varias marcas de leche envasada, incluida Nestlé, fruta envasada, mermeladas Crosse & Blackwell y muchos otros artículos de cosumo doméstico que aún pueden encontrarse. La revolución técnica que permitió la fabricación en masa y la semi-elaboración de alimentos juntamente con el aumento en el comercio de té y azúcar convirtió el abacero en "el comerciante de alimentos más importante al nivel de las compras domésticas ordinarias" (Blackman 1976: 151).

Copyrighted material

La adulteración en el nuevo régimen

Las quejas contra la adulteración de los alimentos son tan viejas como la venta de los propios alimentos. En Atenas, a raíz de las protestas contra la mala calidad del vino se tuvieron que nombrar inspectores para controlarla. En Roma ya se decía que los vinos de las Galias estaban adulterados y se acusaba a los panaderos locales de añadir "tierra blanca" al pan[20].

La adulteración caracteriza el crecimiento de la sociedad urbana, o mejor dicho de la sociedad urbana o rural divorciada de la producción primaria. No hay divorcio con la producción primaria en las agro-ciudades de Africa occidental, mientras que muchos de los habitantes rurales de la moderna Inglaterra tienen muy poco o nada que ver con el trabajo de la tierra. Con el desarrollo de una notable vida ciudadana en Inglaterra durante los siglos posteriores a la conquista normanda, un creciente número de mercaderes, artesanos y tenderos no podían producir sus propios alimentos. Fueron precisamente estos no-productores de alimentos las víctimas (y a veces los responsables) de la adulteración. La calidad y el precio del pan y la cerveza se empezaron a controlar ya en 1266 y continuaron así por más de quinientos años.

El "cambio social más revolucionario" de la primera mitad del siglo XIX, el rápido crecimiento de las ciudades, y especialmente de las ciudades industriales del centro y norte de Inglaterra (Burnett 1966: 28), basado en el desarrollo de la industria manufacturera del siglo anterior, son los factores que contribuyeron a hacer de la adulteración un grave problema social. Las protestas contra la mala calidad de los alimentos ya aparecían por escrito a mediados del siglo XVIII; en su mayoría se dirigían contra los molineros, panaderos y cerveceros. En 1757 un médico que firmaba bajo el seudónimo de "My Friend" publicó un libro titulado *Poison Detected*; al año siguiente apareció la obra de Emanuel Collins *Lying Detected*, en la que se criticaban este tipo de escritos, así como también un libro de Henry Jackson titulado *An Essay on Bread... to which is added an Appendix; explaining the vile practices committed in adulterating wines, cider* etc. Años más tarde, en un período de escaseces y altos precios, el autor de *Cutting Butcher's Appeal* (1795) publicó un panfleto con el título *The Crying Frauds of London Markets, proving their Deadly Influence upon the Two Pillars of Life, Bread and Porter*. Pero la obra de mayor influencia sobre el público fue la de Frederick Accum, *A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons*, etc., (1820), ya que se trataba de un respetable químico analítico profesor en la Surrey Institution. Accum dio a conocer tanto los métodos utilizados para adulterar como los nombres de los induviduos responsables hasta que tuvo que huir a Berlín, posiblemente como resultado de una "conspiración deliberada de los intereses creados" (Burnett 1966: 77).

20. Véase Vehling (1936: 33) para un comentario sobre la adulteración de los alimentos en Roma.

Copyrighted material

La adulteración de los alimentos siguió siendo un problema para la industrialización de la cocina, especialmente durante estos primeros años. Aunque con la huída del país de Accum su trabajo se olvidó temporalmente, la lucha continuó. La mayor contribución analítica consistió en una serie de informes hechos por el doctor Hassall entre 1851 y 1855 que se publicaron conjuntamente en el último año. Hassall cuenta que, a los pocos meses de vivir en Londres, en 1850, notó que "había algo malo en el estado de la mayoría de los artículos de consumo que se vendían ordinariamente" (1855: xxxvii). De modo que examinó algunos de los productos que se ofrecían el las abacerías (café, cacao, mostaza, salsas, alimentos en conserva, harina preparada) y también mantequilla, pan, cerveza y ginebra. Algunos superaron la prueba; pero muchos no lo consiguieron. Para poner un ejemplo típico, 22 de las 50 muestras de arrurruz estaban adulteradas; una de las variedades que se anunciaba en la etiqueta como *Walker's Arrow-root*, vendida a dos peniques el cuarto de libra, mereció el siguiente comentario (la mayoría eran igual de lacónicos): "consiste exclusivamente en harina de patata" (1855: 41). Buena parte de la producción se envasaba en las tiendas donde se vendía. Algunos artículos sin embargo se habían envasado e incluso producido en otro lugar y en su etiqueta figuraba el nombre del fabricante. Hassall publicó todos los nombres con el fin que la marca se convirtiese en un signo de calidad o de falta de calidad. Nombres como Frys y Cadbury aparecen ya en la industria del cacao (pp. 264-5), Crosse & Blackwell y Fortnum & Mason en la industria de la salsa, J. & J. Coleman en la de la mostaza (p. 131). Se acusó a cada una de estas compañías, bien conocidas del público, de vender productos adulterados y no tuvieron otro remedio que mejorar la calidad de sus productos. Por otra parte, que un producto de marca recibiese un juicio positivo significaba una buena publicidad, aparte del control de calidad, como por ejemplo la siguiente conclusión de Hassall: "Las galletas de carne de la marca Borden estaban en perfecto estado, y hay buenas razones para considerarlas como parte importante de la dieta de barcos, guarniciones, etc." (1855: xx). Las compañías no tardaron en utilizar la etiqueta a modo de certificado de calidad.

> La auténtica gelatina rusa Vicker's, para inválidos y usos culinarios... Se advierte a los compradores deseosos de protegerse contra la adulteración, practicada hoy en día con tanta frecuencia, que exijan la "auténtica gelatina rusa Vicker's" en paquetes herméticos.

Algunas veces las muestras examinadas por Hassall indicaban la procedencia foránea de sus constituyentes o recetas. De la India procedían obviamente los chutneys, así como también las tres variedades de la salsa "King of Oude", y una "soja india" que consistía simplemente en melaza tostada. Hassall examinó siete salsas de tomate, seis de las cuales resultaron estar adulteradas, incluidas dos francesas, y una de ellas de Maille ("parecida a la tierra roja", fue su comentario).

Copyrighted material

Hidden page

Bibliografía

ALLEN, D. E. *Brithish Tastes: an Enquiry into the Likes and Dislikes of the Regional Consumer*. Londres, 1968.

ANDERSON, E. J. JNR. Y M. L. «Modern China: South». En: CHANG, K. C. (ed.). *Food in Chinese Culture*. Nueva York. 1977.

BITTING, A. W.Y K. G. *Canning and How to Use Canned Foods*. Washington D.C., 1916.

BITTING, A. W. *Appertizing: or, the art of canning; its history and development*. San Francisco. 1937.

BITTING, K. G. Introduction to Appert, N., *The Book for All Households* (trans. K. G. Bitting). Chicago, 1920.

BLACKMAN, J. «The Corner Shop: the development of the grocery trade and general provisons trade». En: ODDY, D.; MILLER, D. (EDS.). *The Making of the Modern British Diet*. Londres, 1976.

BOYLE, L. *Diary of a Colonial Officer's Wife*. Oxford, 1968.

BRAUDEL, F. *Capitalism and Market Life, 1400-1800*. Londres, 1973 [ed. francesa 1967].

BURNETT, J. *Plenty and Want: A social history of diet in England from 1815 to the present day*. Londres, 1966.

BUTTERICK. *The Story of the Pantry Shelf, an outline of grocery specialities*. Nueva York, 1925.

COLLINS, E. J. T. «"The consumer revolution" and the growth of factory foods: changing patterns of bread and cereal-eating in Britain in the twentieth century». En: ODDY, D. J.; MILLER, D. (eds.). *The Making of the Modern British Diet*. Londres, 1976.

CORLEY, T. A. B. «Nutrition, technology and the growth of the British biscuit industry, 1820-1900». En: ODDY, D. J.; MILLER, D. (eds.). *The Making of the Modern British Diet*. Londres, 1976.

COSER, L. A: *Greedy Institutions*. Nueva York, 1974.

CUMMINGS, R. O. *The American and his Food*. 2ª ed. Chicago. 1941.

CUTTING, C. L. *Fish Saving: a History of Fish Processing from Ancient to Modern Times*. Londres, 1955.

DAVIDSON, A. *North Atlantic Seafood*. Londres, 1979.

DAVIS, D. *Fairs, Shops and Supermarkets: a History of English Shopping*. Toronto, 1966.

DEUTCH, R. M. *The Nuts among the Berries*. Nueva York, 1961.

DOUDIET, E. W. «Coastal Maine cooking: foods and equipment from 1970». En: ARNOTT, M. L. (ed.). *Gastronomy the Anthropology of Food and Food Habits*. The Hague, 1975.

DRUMMOND, J. C.; WILBRAHAM, A. *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*. Londres, 1939 [rev. ed. 1975].

FLANDRIN, J.-L. *Families in Former Times: Kinship, Household and Sexuality*. Cambridge, 1979 [ed. francesa 1976].

FORSTER, E. Y R. (eds.). *European Diet from Pre-Industrial to Modern Times*. Nueva York, 1975.

FRANCATELLI, C. E. *A Plain Cookery Book for the Working Classes*. Londres, 1852 [reeditado 1977].

FURNIVALL, F. J. *Child-marriages, Divorces, and Ratifications, etc. in the Diocese of Chester, A.D. 1561-6: depositions in trials in the Bishop's Court, Chester... also Entries from the Mayors' Books, Chester, A.D. 1558-1600*. Londres, 1897 (Early English Text Society, núm. 108).

HASSALL, A. H. *Food and its Adulteration*. Londres, 1855.

HOBSBAWM, E. J. *Industry and Empire*. Nueva York, 1968.

JEFFERYS, J. B. *Retail Trading in Britain 1880-1950*. Londres, 1954.

JOHNSTON, J. P. «The development of the food-canning industry in Britain during the inter-war period». En: ODDY, D. J.; MILLER, D. (eds.). *The Making of the Modern British Diet*. Londres, 1976.

KEEVIL, A. *The Story of Fitch-Lowell, 1784-1970*. Londres, 1972.

MCCANCE, R. A.; WIDDOWSON, E. M. *Breads Brown and White*. Londres, 1956.

MINTZ, S. «Time, sugar and sweetness». En: *Marxist Perspectives*. 1979, núm. 2, págs. 56-73.

MOTE, F. W. «Yuang and Ming». En: Chang, K. C. (ed.). *Food in Chinese Culture*. Nueva York. 1977.

Copyrighted material

PRENTICE, E. P. *Progress: An Episode in the History of Hunger?* Nueva York (impresión privada), 1950.

ROOT, W. *The Food of Italy*. Nueva York, 1971.

SHARAR, A. H. *Lucknow: the Last Phase of an Oriental Culture*. Londres, 1975.

VEHLING, J. D. (trans.). *Apicus: Cooking and Dining in Imperial Rome*. Nueva York, 1977.

WRIGHT, L.*The Road from Aston Cross: an industrial history, 1885-1975*. Leamington Spa (Smedley-HP Foods Ltd), 1975.

YÜ Y-S. «Han». En: CHANG, K. C. (ed.). *Food in Chinese Culture*. Nueva York, 1977.

Copyrighted material

Hidden page

testimonio de la degeneración de un público informado y críticamente independiente en una masa desestructurada, amorfa y en buena medida apática. La masa absorbe cultura mediocre, efímera y producida en serie, ya sea literatura, música o artes visuales, y la creación cultural de cualquier valor duradero resulta amenazada. Los conservadores y los radicales difieren al identificar el origen de la amenaza.

Para críticos conservadores, "aristocráticos", como José Ortega y Gasset en *La rebelión de las masas* (1930) o T.S. Eliot en *Towards a Definition of Culture* (1948), la amenaza venía "de abajo": el creciente poder de las masas ponía en peligro la existencia de las élites culturalmente creativas. Eliot incluso mencionó como síntoma de la decadencia de la cultura en Gran Bretaña específicamente la "indiferencia hacia el arte de preparar la comida". ¡Las revistas de los gremios de la alimentación y las revistas femeninas desde los años veinte hasta los cincuenta sugieren que Eliot tenían algo de razón! Pero no creo que se pueda establecer un paralelismo convincente entre la cocina y las otras artes desde el punto de vista de los críticos como Eliot u Ortega. Quizá les gustaría argumentar, como por cierto lo hicieron los gastrónomos de vez en cuando, que la incursión de los ignorantes y fácilmente complacibles *nouveaux riches* en los restaurantes de París y Londres socavó los niveles de la cocina, y fue la primera indicación del colapso de la opinión pública gastronómicamente informada entre la cual había existido hasta entonces un consenso crítico. Quizá considerarían también que el eclipse de la *grande cuisine* después de la Primera Guerra Mundial marcó el declive de los grandes artistas culinarios creativos. Y tal vez acusarían al gusto de masas contemporáneo por las comidas precocinadas y las comidas "basura" de ser responsable de la descualificación de los honestos artistas culinarios. Podrían decir todo esto pero sus argumentos no resultarían convincentes. Para contradecirlos bastaría con aludir que los *nouveaux cuisiniers* y muchos otros cocineros de hoy son tan artísticamente creativos como cualquiera del pasado, y con advertir sobre los peligros de una concepción de la historia basada en los "grandes hombres" que exagera cuán "creativos" han sido siempre en el pasado una pequeña minoría de cocineros.

Para los críticos radicales, la amenaza a la calidad de la cultura contemporánea no viene de abajo sino de arriba. Proviene de la "industria cultural" capitalista. Los miembros de la Escuela de Frankfurt prefieren hablar de la "industria cultural" y no de la "cultura de masas" porque quieren evitar cualquier concepto que sugiera un origen espontáneo de esa cultura en las masas (véase especialmente Adorno y Horkheimer 1944). La masa atomizada estaría a merced de los intereses que controlan la industria cultural. Sus gustos, deseos y necesidades podrían manipularse mediante los medios de comunicación capitalistas, atentos sólo a los beneficios que pueden obtener. Muchas ideas de las que avanzaron los miembros de la Escuela de Frankfurt en relación al arte y la cultura en general sugieren provocativos paralelismos con detalles particulares de las tendencias modernas en la cocina y la alimentación.

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

podría citar como ejemplo la cocina ornamental que a veces se encuentra en las columnas de gastronomía, donde -como en el jazz- un conjunto de temas básicos muy simples se reiteran indefinidamente con pequeñas variaciones. Adorno podría apuntar la manera como la industria alimentaria permite a sus clientes, si así lo desean, comer sus comidas favoritas a lo largo de todo el año del mismo modo que pueden poner indefinidamente el mismo disco de música pop. Y esto es lo que Adorno supondría que la gente desearía: rechazar tozudamente una experiencia más rica y diversa, el paralelo culinario de *le refus ouvrier* en la vida cultural en general. Quizá su argumento sería que la gente ha sido "retrasada a la fuerza" por la industria de la alimentación y poco le sorprendería la afirmación de George Orwell (1937: 89) según la cual "el paladar inglés, especialmente el paladar de la clase obrera, ahora rechaza la buena comida casi automáticamente".

En este punto, el argumento específico de Adorno sobre la vida musical converge con la tesis más general de la Escuela de Frankfurt sobre la cultura en una sociedad capitalista. Estos autores se oponían a la idea extendida entre los sociólogos americanos según la cual la cultura de masas contemporánea representaba una respuesta a través del mercado a lo que la gente quería, que en su diversidad satisfacía las demandas de todos los gustos[2]. Adorno, junto con Max Horkheimer, Herbert Marcuse y otros miembros de la Escuela de Frankfurt no aceptaba la noción liberal del "gusto" individual; éste había sido socavado completamente por la gradual liquidación de los sujetos autónomos en la sociedad moderna. En el capitalismo moderno se manipulaba la gente hasta sus mismos instintos, sus mismas "necesidades" habían sido configuradas por la industria cultural[3].

Este tipo de argumentos tienen su contrapartida exacta en la esfera de la alimentación. Arnold Bender, un nutricionista distinguido que trabajó muchos años en la industria, aseveró simplemente que "el productor hace lo que el publico quiere" (en Yudkin y McKenzie 1964: 109). También tenemos citada la declaración de Lord Forte en la que dice que su imperio de hostelería proporciona al público la comida que quieren, y que el volumen de sus negocios así lo prueba.

No hay necesidad de cuestionar la sinceridad de estas afirmaciones. Son perfectamente ciertas, aunque no expliquen mucho. El problema con usar palabras como "manipulación" por parte de la Escuela de Frankfurt y otros críticos es que parecen sugerir que aquellos que gozan de posiciones de poder en la industria -la industria cultural o las industrias de hostelería y alimentación- *conscientemente* y con malvadas intenciones tratan de persuadir a la gente que necesitan y gustan de productos de calidad inferior o perjudicial. Lo cual nos impide darnos cuenta de la espiral viciosa, imprevista e involuntaria, mediante la cual normalmente se conec-

2. Para un ejemplo de este punto véase Gans (1974).

3. Para una discusión mucho más detallada de los puntos de vista de la Escuela de Frankfurt en relación a la idea de "necesidades" culturales véase Mennell (1979).

Copyrighted material

Hidden page

to, maestros del pasado mucho menos conocidos como Josquin des Pres y Buxtehude).

Necesitamos por tanto una perspectiva de más largo plazo: a pesar de que se entrecruzan muchas contra-corrientes, la tendencia principal ha sido hacia la disminución de los contrastes y el aumento de las variedades en los hábitos alimentarios y el gusto culinario. Una sola tendencia, no dos: porque no obstante la aparente contradicción entre la disminución de contrastes y el aumento de las variedades, se trata de dos facetas del mismo proceso, tal y como se verá claramente si examinamos cada una por separado.

La disminución de los contrastes

En la Edad Media, al principio del largo período que hemos estudiado, había enormes desigualdades sociales en la distribución de los alimentos. Las diferencias en la dieta de los diferentes estamentos de la sociedad eran más acentuadas que las diferencias entre los varios países de Europa occidental. En general, parece que las clases altas comíam más, en términos puramente cuantitativos (al juzgar por los estudios de nutrición modernos sobre su consumo alimentario). Las clases altas también comían una proporción mucho mayor de carne por lo que se refiere a buena parte de la Edad Media y alta Edad Moderna, aunque en esto hubieron fluctuaciones: entre la Peste Negra y alrededor de 1550, la carne de los carniceros parece que era relativamente abundante para todos. Las desigualdades en la nutrición disminuyeron sólo gradualmente, y también fluctuaban de acuerdo con las condiciones económicas. Las descripciones de la dieta de los más pobres de las ciudades y del campo en los siglos XVIII y XIX aún pueden horrorizar al lector moderno. De manera lenta también, se ha desarrollado una mayor sensibilidad hacia las desigualdades en la nutrición, así como hacia las desigualdades sociales en general. En algun momento de los últimos 400 años empezó a ser inconcebible para papas o reyes organizar banquetes magníficos en medio del hambre general. La identificación con la suerte de los demás hombres, *en tanto que* hombres, se ha hecho más fuerte gradualmente, ligada al estrechamiento de las relaciones de interdependencia entre los grupos sociales altos y bajos y a una mayor igualación de las relaciones de poder; a pesar de que aún a principios del siglo XX Rowntree y Kendall podían recoger de la campiña inglesa las quejas de un campesino sobre el hecho que sus trabajadores estuviesen insatisfechos y no quisieran trabajar duro, y así lo razonaban:

Copyrighted material

> Pero no podíamos menos de pensar que al campesino le hubiera sentado mal medir sus propias necesidades con las necesidades de sus hombres. Daba por supuesto que él y ellos representaban dos tipos diferentes de seres, y por tanto le era imposible apreciar su punto de vista. (1913: 316-17)

A finales del siglo XX, sin embargo, estaba bien visto expresar e incluso sentir conmoción y horror por el hambre no sólo en la sociedad propia sino también en el Tercer Mundo.

En la Europa medieval y de principios de la edad moderna, la inseguridad en el abastecimiento de comida afectaba tanto a los órdenes más altos como a los más bajos, pero era mucho peor para los órdenes inferiores. Las consecuencias de cosechas fallidas y de hambrunas empezaron a sentirse mucho menos en Francia y en Inglaterra, con la mejora de la organización social y económica, sólo a partir de finales del siglo XVII y en el siglo XVIII. Estrechamente relacionada con la creciente seguridad en el abastecimiento de la comida y la distribución social de los alimentos más igualitaria, tenía lugar una "civilización del apetito". Se podía ver en una presión creciente hacia el autocontrol en la comida, manifestado inicialmente sólo entre los más altos círculos, los únicos para quien el miedo a la obesidad era realista, pero gradualmente extendiéndose (como tantas otras facetas del comportamiento civilizador) para abajo a través de los estratos sociales hasta que la preocupación por "el control del peso" se hace general.

Relacionados con lo anterior aunque a un nivel distinto, hay otro tipo de contrastes que también han perdido virulencia. Se trata de los contrastes entre las estaciones del año y los que diferencian la comida ordinaria de la comida festiva. Comidas especiales para ocasiones especiales como la Navidad o los *rites de passage* familiares no han desaparecido completamente, y ciertos estudios han demostrado, por ejemplo, que los platos "festivos" perduran más en las zonas rurales francesas que en las ciudades. Pero el fuerte ritmo en el cosumo alimentario que imponían las estaciones del año se ha debilitado claramente. Las tiendas están igual de llenas todo el año. Además, las técnicas avanzadas de elaboración y conservación de los alimentos permiten escoger las *mismas* comidas independientemente de la estación; esto puede dar lugar a que se escojan siempre los mismos cuatro platos favoritos o más apetecibles. Como han destacado Yudkin y McKenzie (1964: 18), el resultado final quizá sea una restricción de la dieta nutricionalmente no deseable -aunque el efecto más general de la tecnología avanzada ha sido el de la diversificación de las dietas.

La expansión constante de las redes comerciales y de transporte también ha contribuido a la disminución de contrastes entre la comida de la ciudad y la del campo. Históricamente, las ciudades han disfrutado de una mayor diversidad de alimentos en sus mercados. Desde el siglo XIX esta diferencia ha ido disminuyendo, aunque algunas encuestas (como Claudian et al. 1969) muestran que en el campo las restricciones de la demanda aún pueden limitar el contenido de la cesta de la compra. Es cierto también que algunas de las peores imágenes sobre la falta de ali-

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

de la Reina Victoria o el Rey Eduardo VII. En Francia también, de acuerdo con Kouindjy, después de la Primera Guerra Mundial las comidas de la gente acomodada se simplificaron y "democratizaron". Hasta ese momento su dieta había estado demasiado dominada por "las fantasías de los cocineros, por la moda y por la vanidad de los *gourmets*" (1926: 161), y poco tenía que ver con lo saludable. A partir de entonces, escritores como Edouard de Pomaine y los muchos que le sucedieron hicieron campaña en favor de una dieta más saludable, presionando a sus lectores para que comiesen menos carne y más verduras, y valiéndose de conocimientos científicos para justificar la necesidad de un mayor autocontrol y selectividad en las comidas.

El contraste entre la cocina profesional de élite y la cocina ordinaria ha disminuido, después del largo período en el que aumentaba uniformemente y que culminó en el siglo XIX. Varios elementos contribuyeron a cerrar la brecha. Ya en el siglo XIX, gracias a un proceso de "mantequillización" algunos de los platos del campesinado francés estaban siendo absorvidos por el repertorio de la *haute cuisine*. Más importante fué, desde principios del presente siglo y especialmente después de la guerra, la popularización entre las clases acomodadas francesas de la misma cocina regional y "campesina" -sin ningún proceso previo de "mantequillización", aunque lo que atraía eran las delicadezas de la dieta campesina y no los platos ordinarios. Los cambios decisivos que la Primera Guerra Mundial confirmó tanto en Inglaterra como en Francia hicieron la vieja *grande cuisine* demasiado cara para poder permanecer en el mercado, aunque el proceso no debería verse simplemente como un angostamiento del mercado para la comida refinada. Los gastrónomos y las guías, los libros y las columnas periódicas de cocina han contribuido sustancialmente, especialmente en Inglaterra desde la Segunda Guerra Mundial, a difundir la apreciación de la buena cocina a públicos *más ámplios* que antes.

El crecimiento y las sucesivas transformaciones de los hoteles y restaurantes ha contribuido también a la disminución de los contrastes sociales. Cuando nos fijamos en los hoteles y restaurantes de moda de finales del siglo XIX, fácilmente podemos olvidar que se encontraban ya un paso adelante en la vía hacia la democracia culinaria, puesto que se trataba de sitios mucho más públicos y menos exclusivos que cualquier otro lugar en donde se podía haber obtenido comida de calidad un siglo antes. Tampoco deberíamos menospreciar la contribución de cadenas de abastecimiento como la J. Lyons, que surgió a principios de siglo en Gran Bretaña, a facilitar el acceso de una clientela más amplia a un mejor nivel de alimentación. El proceso ha ido muy lejos desde entonces. Por supuesto, comer fuera aún está relacionado con la clase social y el ingreso, especialmente en Gran Bretaña, pero mucho menos de lo que estaba antes. La estratificación social de los establecimientos de hostelería se ha desdibujado aún mucho más a finales del siglo XX. El editor de *Hotel and Restaurant Management* hizo una observación significativa en el número de enero de 1964:

Copyrighted material

Hidden page

Hidden page

Hidden page

Hidden page

Hidden page

En Francia, por el contrario, a pesar de que los restaurantes chinos e indochinos son bastante comunes y que la comida norteafricana ha hecho algunos progresos -la comida sigue la bandera- las tradiciones nacionales se han mantenido más que en Inglaterra. Francia ha encontrado un amplio espacio para las oscilaciones de la moda *sin* necesidad de salir de la cocina francesa. Es muy significativo que en la hostelería británica los restaurantes franceses, incluyendo desde los más caros hasta la taberna más humilde, constituyan una parte minúscula de la industria. Por supuesto que la cocina francesa siempre tuvo un cierto poder "ideológico" en Inglaterra sin ninguna proporción con el número de establecimientos en donde se podía consumir. Actualmente las encuestas muestran que los grupos de edad más jóvenes se inclinan por la cocina oriental -de hecho, les resulta más familiar que los platos franceses. La hegemonía de la cocina francesa entre los conocedores aún resulta, sin embargo, bastante fuerte. Entre los restaurantes londinenses con estilos nacionales distintivos recomendados por Egon Ronay cada año desde 1971 hasta 1979, los franceses disfrutan de una lugar privilegiado que no se corresponde en absoluto con su número[7].

El aumento de la variedad no se observa sólo en el mundo de la hostelería profesional. En el siglo XX, ya no es posible ni en Inglatera ni en Francia encontrar uno o dos libros de cocina que definan un estilo de cocina doméstica dominante. La variedad aparece también como la característica más sobresaliente en las columnas de cocina de las revistas femeninas de las últimas décadas. De la misma manera que las cocinas extranjeras han hecho menos progresos en los restaurantes franceses que en los ingleses, también han invadido las revistas francesas en menor medida. No obstante, en ambos países, mientras que el contenido de las revistas más cotizadas y de mayor circulación se parece cada vez más, las comidas de las que todas hablan resultan ser más diversas y cosmopolitas. Las modas de pasada también se reflejan en sus páginas.

7. La tabla siguiente muestra el número medio de restaurantes londinenses con cocinas nacionales distintivas recomendados por las Egon Ronay Guides, 1971-9 (redondeando hacia el número entero más cercano, cantidades inferiores a 1 no aparecen en la tabla).

Franceses		42	Ingleses	15
Italianos		30	Japoneses	9
Chinos:	Cantón 17		Griegos	5
	Pekín 12		Judíos	2
	Otros 1		Indonesios	2
	total chinos:	30	Noruegos	2
			Españoles	1
Indios		24	De Oriente Medio	1

Copyrighted material

La interdependencia cada vez más estrecha entre la cocina profesional y la cocina doméstica constituye una fuente principal de cambio y variedad. Algunas de las conexiones entre ambas son ya viejas, otras son más nuevas, pero todas aparecen cada vez más estrechamente entrelazadas. Una de las viejas conexiones resulta del salir fuera a comer. Aunque salir a comer se correlaciona aún con la categoría ocupacional y con el ingreso, forma parte de la experiencia de un sector de la población mayor que antes. En Francia, donde los cafés y restaurantes habían tenido un papel en la vida social más parecido al del *pub* en Inglaterra, el mayor crecimiento durante los años sesenta y setenta se dió en las comidas consumidas en las horas de trabajo, en cantinas para el personal de la empresa y otros sitios. En Inglaterra, estratos sociales que raras veces salían antes a comer en tiempo de ocio empezaron a hacerlo, especialmente a los establecimientos menos caros donde la cocina solía ser extranjera. Vacaciones más largas, que cada vez más se pasaban en otros países, y el crecimiento del turismo también contribuyeron a ampliar las experiencias de la gente corriente de lo que hasta entoces habían sido comidas exóticas.

Más importantes aún, porque invaden las cocinas de todo el mundo diariamente, son las conexiones entre la cocina profesional y la doméstica creadas por los avances en la tecnología y comercialización de la alimentación. Estas conexiones han concedido al cocinero profesional una creciente responsabilidad, tal y como apuntó John Fuller, por lo que se come en casa. A pesar de todas las críticas que reciben, no hay duda que los alimentos manufacturados de todo tipo han introducido tal variedad en las mesas de la gente corriente que no puede compararse con las monótonas dietas de los menos acaudalados antes de este siglo. Es interesante subrallar que el estudio de Kleyngeld (1974) sobre las amas de casa más proclives a adoptar los nuevos alimentos manufacturados (aunque se realizó en Holanda, no en Gran Bretaña o Francia), sugiere que esta característica no resulta fuertemente correlacionada con la clase social o el ingreso, sino que depende específicamente de su grado de "implicación en la alimentación", esto es, de lo interesadas que estaban en la cocina y el consumo alimentario.

Así llegamos a una esfera final que también ilustra esta variedad creciente: el aumento de la diversidad en la motivación. Ni que decir tiene que la alimentación ha constituido desde los albores de la humanidad una necesidad y un placer. Pero mientras que todo el mundo tiene que comer para vivir, no todo el mundo goza de las mismas oportunidades de vivir para comer. La cocina, por otra parte, siempre ha aparecido básicamente como el trabajo de quienes no tenían otro remedio que hacerlo (ya sean amas de casa o profesionales), aunque haya habido algunos que podían siempre obtener satisfacción por el trabajo bien hecho. Un aspecto de la mayor igualdad social en el siglo XX es que muy pocas casas en Inglaterra y Francia emplean ahora un cocinero profesional, o sea que casi todas las familias tienen que cocinar por sí mismas. Para una minoría social la cocina se ha converti-

Copyrighted material

do en parte del trabajo necesario, como siempre había sido para la mayoría. Por otro lado, mucha más gente goza de la oportunidad de vez en cuando de apreciar la comida e incluso la cocina como algo fuera de la rutina. Comer fuera como una especie de entretenimiento forma parte ahora de las opciones para el tiempo libre de mucha más gente, igual sucede con la cocina en casa para ocasiones especiales. Pecaríamos de ingenuos, sin embargo, si imaginásemos que la cocina constituye ahora el reino de la libertad pura. Sólo hay que saber leer entre líneas en las columnas de cocina -las implicaciones de la frase "cocina de azafata" por ejemplo- para darse cuenta de que las presiones para mantener los niveles de las apariencias culinarias no se ejercen sólo sobre unas pocas azafatas de la Sociedad.

Conclusión

El enunciado "disminuyendo contrastes, aumentando variedades", que nos ha servido para caracterizar la dirección general del desarrollo de la cocina y la alimentación en Inglaterra y en Francia, tiene implicaciones más amplias. Puesto que, como sugiere Elias (1939: II, 252-6), una de las peculiaridades de la sociedad occidental es que la reducción de los contrastes en la cultura y en la conducta se ha mezclado con la amalgama de caracteres derivados inicialmente de niveles sociales muy diferentes. En la conducta de los trabajadores aún puede verse en Inglaterra trazos procedentes de las maneras de la pequeña aristocracia y de los mercaderes prósperos, lo que en Francia eran los aires de cortesanos y de una burguesía que la revolución llevó al poder. Pero al mismo tiempo, el trabajo representaba en el pasado un atributo de las clases bajas mientras que ahora prácticamente todos los que no están incapacitados se supone que tienen que ganarse la vida. En la historia de la cocina y de la alimentación hemos visto algo parecido. Las concepciones sobre la buena o mala comida se han desarrollado a base de muchos y sucesivos golpes de contienda social. La comida favorita de algunos grupos de individuos ha sido siempre, y sin duda continuará siéndolo, rechazada por otros grupos. Los gustos y las aversiones no son nunca socialmente neutrales, sino que siempre aparecen enmarañados con las afiliaciones de clase y de otro tipo. Las élites sociales han usado constantemente la comida como un medio entre muchos otros de diferenciarse de las clases en alza. Esto se ha manifestado en una sucesión de estilos y actitudes hacia la comida y el consumo alimentario. Los grupos establecidos se han visto enfrentados con tensiones y competencia siempre demasiado fuertes en última instancia para mantener el exclusivismo culinario, en la medida en que cada etapa conducía a una mayor y creciente complejidad y a la promoción de grupos sociales más amplios, la mezcla cultural y culinaria ha dado lugar a muchas variedades y matices

Copyrighted material

Hidden page

ADORNO, THEODOR W. «On the Fethish-Character in Music and Regression of Listening». En: A. ARATO; E. GEBHART, EDS., *The Essential Frankfurt School Reader*. Oxford: Blackwell, 1978 [1938], págs. 270-99.

ADORNO, THEODOR W.; HORKHEIMER, MAX. *Dialectic of Enlightenment*. Londres: New Left Books, 1979 [1944].

BENJAMIN, WALTER. «The Work of Art in the Age of Mechanical Reproduction». En: *Illuminations*. Londres: Fontana, 1973 [1936].

BURKE, PETER, *Popular Culture in Early Modern Europe*. Londres: Temple Smith, 1978.

CLAUDIAN, J.; SERVILLE, Y.; TREMOLIERES, F. «Enquêtes sur les Facteurs de Choix des Aliments». En: *Bulletin de l'INSERM*, 1969, vol. 24, núm.. 5, págs. 1.277-390.

CURNONSKY (pseud. de Maurice-Edmond Sailland). *Souvenirs*. París: A. Michel, 1958.

ELIAS, NORBERT. «Kitschtil und Kitschzeitalter». En: *Die Sammlung*. 1935, vol. 2, núm. 5, págs. 252-63.

•*The Civilising Process*. [1939], vol. I: *The History of Manners*. Oxford: Basil Blackwell, 1978; vol. II: *State Formation and Civilisation*. Oxford: Basil Blackwell, 1982.

ELIOT, T. S. *Notes Towards a Definition of Culture*. Londres: Faber and Faber, 1948.

GRANS, HERBERT. *Popular Culture and High Culture*. Nueva York: Basic Books, 1974.

HARTLEY, DOROTHY. *Food in Britain*. Londres: Macdonald, 1954.

JAY, MARTIN. *The Dialectical Imagination*. Londres: Heinemann, 1973.

KLEYNGELD, H. P. *Adoption of New Food Products: An Investigation into the Existence and the Character of Food Innovators*. Tilburg: Tilburg University Press, 1974.

KOUINDJY, E. *Recherches historiques sur l'enseignement de l'hygiène alimentaire*. París: Norbert Maloine, 1926 .

MENNELL, STEPHEN. *Cultural Policy in Towns*. Estrasburgo: Council of Europe, 1976.

NFSC (National Food Survey Committee). *Household Food Consumption and Expenditure*. Londres: HMSO, 1967.

ORTEGA Y GASSET, JOSÉ.*The Revolt of the Masses*. Londres: Allen & Unwin, 1960 [1930].

ORWELL, GEORGE.*The Road to Wigan Pier*. Harmondsworth: Penguin, 1961 [1937].

ROWNTREE, B.; SEEBOHM; KENDALL, M. *How the Labourer Lives: A Study of the Rural Labour Problem*. Londres: Nelson, 1913.

TSCHUMI, GABRIEL. *Royal Chef: Recollections of Life in Royal Households from Queen Victoria to Queen Mary*. Londres: W. Kimber, 1954.

WALKER, C.; CANNON, G. *The Food Scandal*. Londres: Century, 1984.

YUDKIN, J.; MCKENZIE, J. C. *Changing Food Habits*. Londres: McGibon & Kee, 1964.

Publicaciones periódicas consultadas:

Catering and Hotel Management. Londres, 1970-83.

Copyrighted material

Hidden page

CAPÍTULO V

UNA SÍNTESIS

Copyrighted material

Hidden page

GASTRO-NOMÍA Y GASTRO-ANOMÍA[1]. SABIDURÍA DEL CUERPO Y CRISIS BIOCULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN CONTEMPORÁNEA

Claude Fischler
Centre National de la Recherche Scientifique. París

Consideremos el apetito actual del Occidente industrializado: incluso sobrealimentados, los países desarrollados no están saciados (hartos). Pero la sobrealimentación contemporánea de una parte del mundo reviste aspectos inéditos. En efecto, no es debida a "orgías alimentarias" similares a las del hombre cazador a la vuelta de una fructífera campaña, ni a festines dionisíacos como los que encontramos, en las grandes ocasiones, en la mayoría de las sociedades agrícolas y en el curso de los cuales se absorben cantidades extraordinarias de carne, de grasa, de alcohol. Al contrario: en nuestras sociedades, y sólo en las nuestras, parece que este tipo de excesos alimenticios festivos se encuentren en vía de desaparición o de regresión. ¿Quién, hoy en día, celebra todavía esos banquetes rústicos del siglo XIX, o incluso esas comidas burguesas de la misma época, en las que se ingerían de una sola vez varios miles de calorías (Aron, 1973)? Apenas tenemos ocasión de experimentar los límites extremos de la saciedad. Pero todos, o casi, desde la infancia, picamos cotidianamente golosinas o tapas diversas, nos libramos al asalto nocturno del frigorífico; nos abandonamos, más o menos frenéticamente, más o menos distraídamente a los caprichos de una oralidad que no deja de ser alimentaria más que cuando se convierte en alcohólica o consumidora de tabaco. En el universo urbano se ha desarrollado una "psicopatología de la alimentación cotidiana" (cf. Aimez, 1979) a menudo caracterizada, precisamente, por desórdenes del apetito, accesos bulímicos, comidas ansiosas o compulsivas, etc. El hambre ya no nos atenaza, nos cosquillea; en este sentido, no vivimos de ninguna manera la época de "la grande bouffe" (la gran comilona), sino la del gran picoteo.

Pero si el apetito rabelesiano, el deseo del banquete y de la comensalidad nos han dejado nuestros apetitos de pájaros bien nutridos bastan para hacer pesar una amenaza sobre nuestra salud. Han surgido enfermedades (o problemas patóge-

---

1. Buena parte del contenido de este artículo proviene del informe final de una investigación financiada por la Délégation general de investigación científica y técnica, acción concertada "socioecología", decisión de la ayuda núm. 77 7 0553.

El título fué inspirado por Massimo Piattelli-Palmarini.

Copyrighted material

nos), ligadas directa o indirectamente a un saldo excedentario, incluso mínimo, de nuestro balance energético (absorbemos más calorías de las que quemamos); o a un desequilibrio cualitativo de nuestro régimen (exceso de grasas saturadas, de azúcares de absorción rápida): obesidad, enfermedades cardiovasculares y ateromatosis, etc. Según los médicos, en los países occidentales, hasta un 30% de la población puede sufrir de un exceso de peso o de franca obesidad.

Nos vemos así reducidos a la abstinencia alimentaria, a la dieta: es necesario, en suma, reaprender voluntariamente a vivir con el hambre, domándola, engañándola. Llegamos así hasta el consumo masivo de drogas corta-hambre, de sustitutos y de sucedáneos alimenticios, sin calorías, destinados a hacerla callar sin nutrir: repetición paradójica e irrisoria de esas prácticas de los pueblos hambrientos, que se hinchan el estómago para imponer silencio al sufrimiento.

¿Sabiduría del cuerpo, locura de la cultura?

Surge así la cuestión crítica: la de las relaciones, en la alimentación humana, entre *lo bueno y lo sano*, es decir, entre el placer y las "necesidades".

Los fisiólogos nos aseguran que, precisamente, el placer juega "un papel fisiológico" (véase por ejemplo Cabanac, 1971). Todo tipo de indicios parecen mostrar, de otra parte, que mecanismos de regulación de la alimentación, altamente sofisticados y de una gran precisión, operan en el hombre. Efectivamente, sabemos que existe, según la fórmula de Cannon (1932) "una sabiduría del cuerpo", es decir un conjunto de "procesos fisiológicos coordinados complejos que mantienen los estados estacionarios (*steady states*) en el organismo". Sabemos que existen mecanismos de hambre-saciedad, fundados sobre señales internas o psico-sensoriales retroactivas y que, a través de la cantidad y de la frecuencia de nuestra toma alimentaria, mantienen la composición del organismo y sus stocks energéticos (Le Magnen, 1976; Rozin, 1976). Conocemos también mecanismos de "hambres específicas" que, en ciertas situaciones y/o en ciertos individuos, tienden a compensar tal o tal déficit nutritivo particular o a mantener el equilibrio (por ejemplo: hambre específica de sal en los addisonianos; cf. Rozin, 1976).

Desde la década de los veinte, Clara Davis, en una serie de célebres experiencias, parecía haber demostrado que el niño pequeño "sabe" ajustar su alimentación a sus necesidades. Niños apenas destetados habían sido sometidos a un régimen de "self-service" (*cafeteria diet*) durante algunos meses. Se les presentaba una bandeja conteniendo una veintena de platos distintos, entre los que podían escoger libremente y en cantidades ilimitadas. Los niños pasaban por dos ciclos: manifestaban preferencias muy pronunciadas, a veces no tomando en varios días más que tal

Copyrighted material

o cual alimento. Pero estas variaciones eran siempre equilibradas, compensadas por otras, a más largo término, de tal modo que, en conjunto, las opciones efectuadas se acordaban con el equilibrio nutricional (Davis, 1928; 1935; 1939)[2].

Nos encontramos pues frente a una situación paradójica: si efectivamente existe, en materia alimentaria, una "sabiduría del cuerpo" perfeccionada, ¿cómo explicar que, cada vez más frecuentemente, el hombre coma más de lo que necesita, y contrariamente a las exigencias de su buena salud?

Todo sucede como si, en la libertad que le confiere la nueva abundancia, el *homo sapiens* buscara el placer dejando de preocuparse por los límites fisiológicos, "olvidara" en suma el principio de realidad biológica cortocircuitando las señales de saciedad; todo sucede como si, en nuestras sociedades, la proliferación de "señales externas" (Nisbett y Schaechter) que interpelan sin cesar a nuestro apetito hubiera devenido tal que las señales *internas* de saciedad y de repleción no pudieran ya hacerse audibles.

P. Aimez recuerda que los datos disponibles parecen indicar que la sensación de hambre sería de algún modo "primera", que la saciedad resultaría pues de una inhibición de esta "pulsión". Si esto es cierto, lo que debe explicarse, entonces, es menos la aparición lancinante y fuera de tiempo del hambre que el silencio o la debilidad de las señales inhibitorias.

El tipo de explicación que más a menudo surge espontáneamente está bien ilustrado por esta formulación del fisiólogo L. Beidler (1975): "los modelos culturales han sumergido la capacidad que el hombre tenía para equilibrar su alimentación del modo más benéfico para su salud y su longevidad". En otros términos: la cultura desequilibra o pervierte a la naturaleza; la "sabiduría del cuerpo" es engañada por la "locura de la cultura". En este tipo de explicación, que podríamos llamar neorusoniana, el "desorden" alimentario resultaría de un tipo de proceso de sedimentación lenta, la "cultura" cubriendo lentamente a la "naturaleza", enterrando poco a poco los últimos residuos arcaicos.

Pero, lo que el análisis parece mostrar (*infra*), es que, si bien los cambios socioculturales recientes tienen su importancia en el fenómeno, no es la evolución cultural en ella misma quien contribuye a peturbar los mecanismos reguladores, sino más bien la *crisis* cultural que atraviesan los países desarrollados, y principalmente la desagregación o la desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que gobernaban tradicionalmente las prácticas y las representaciones alimentarias (en el sentido etimológico: las *gastro-nomías*). Se perfila una crisis multidimensional del sistema alimentario, con sus aspectos biológicos, ecológicos, psicológicos, sociológicos, y esta crisis se inscribe en una crisis de civilización.

---

2. Notemos no obstante este detalle importante: no figuraba en estas bandejas ninguna substancia de sabor dulce además de las frutas.

Copyrighted material

En segundo lugar, lo veremos igualmente, esta crisis de la alimentación moderna, lejos de reposar en un "olvido", una fosilización de lo biológico bajo los sedimentos culturales, pasa a menudo, al contrario, por un retorno repentino, una escapada "salvaje" de ciertos mecanismos fundamentales, activados o reactivados por los desarrollos más recientes de la modernidad.

Aquí surgen dos vastas cuestiones aún sin respuesta precisa. En primer lugar, la de las relaciones entre evolución biológica y evolución cultural. En los sistemas alimentarios, ¿la cultura inyecta "ruido" o información, orden o desorden, y bajo qué circunstancias? Los datos de los que disponemos son contradictorios, y las posiciones contrastadas.

Diversos trabajos de la antropología moderna nos ofrecen ejemplos cada vez más numerosos de una hipotética "sabiduría de las culturas" que podrían responder a procesos evolutivos de tipo selectivo: ciertas prácticas alimentarias o culinarias corresponderían, según todas las apariencias, a una "funcionalidad" inconsciente, de tipo fisiológico o ecológico (cf. Katz et al., 1974).

La antropología ecológica, por su parte, puede sin lugar a dudas aclarar ciertos aspectos de las prácticas alimentarias analizándolas en términos de ajuste a las imposiciones del ecosistema, de estrategias (conscientes) o de procesos (inconscientes) de adaptación. Otras corrientes, en particular el tan controvertido "materialismo cultural" (cf. especialmente: Harris, 1977; Ross, 1978) ven en la cultura una especie de superestructura, la infraestructura estando constituida por la "maximización" de la relación costes/beneficios económicos y ecológicos que implican las prácticas y las representaciones culturales. Así por ejemplo -esquematizando, si no caricaturizando el análisis de Harris- el carácter sagrado de la vaca en la India permitiría en realidad a las masas de campesinos pobres criar los bueyes de los que tienen necesidad para el trabajo de los campos: si el consumo de carne estuviera permitido, la tentación de destruir las reservas de ganado sería demasiado grande.

Sin embargo, en la mayoría de los casos, parece que no se encuentra en los sistemas de normas o de representaciones más que una coherencia interna, *sui generis*, de las estructuras difícilmente ligables a lo biológico, si no es a través de la organización del sistema nervioso central y de sus implicaciones cognitivas. Como nos lo recuerda Mary Douglas en este mismo libro, si consideramos que la zorra no es comestible, no es porque represente un peligro fisiológico, sino, con mucha mayor probabilidad, en razón del lugar que le conferimos en el orden global que nuestra cultura asigna al universo, en la taxonomía de las especies que establecemos para determinar lo puro y lo impuro, lo comestible y lo incomestible. Así, a los estructuralistas no les costará demasiado mostrar que esta taxonomía no mantiene aparentemente ninguna relación con aquella otra que la ciencia establece por su cuenta. Y de hecho, los casos de prácticas y de representaciones alimentarias de efecto nutritivamente nefasto o incluso catastrófico son innumerables, como lo recuerda Garine (1979) al ilustrar lo que él llama "el arbitrario cultural".

Copyrighted material

Sin embargo, difícilmente puede imaginarse que este arbitrario cultural pueda escapar totalmente a los constreñimentos biológicos: parece razonable pensar que un grupo humano no podría a largo plazo sobrevivir ni reproducirse similar a él mismo si las categorías, las normas y las representaciones alimentarias que impone a sus miembros sobrepasasen radicalmente las capacidades humanas de ajuste y los condicionantes del ecosistema.

Ciertamente, la capacidad de adaptación biológica del hombre aparece a menudo mayor de lo que se cree habitualmente, y la maleabilidad cultural francamente menor. Así, el hecho de que el hombre subsista en condiciones ecológicas extremas no es siempre exclusivamente explicable por fenómenos de adaptación cultural, por ejemplo por innovaciones tecnológicas. Conocemos ahora ejemplos en los que es necesario reconocer que debe su supervivencia a lo que Cavalli-Sforza llama la plasticidad genotípica, es decir "la propensión de una característica genotípica a ser afectada por una presión ambiental en su expresión fenotípica" (Siccardi y Ananthakrishnan, 1972). Es quizás este tipo de plasticidad el que explica que ciertos grupos humanos presenten una alimentación deficiente, al menos siguiendo los "standars nutricionales" definidos por los nutricionistas y los organismos internacionales, y al mismo tiempo no obstante se mantengan bastante bien (cf. de Garine, 1979). Simétricamente, ciertos rasgos culturales presentan una permanencia sorprendente: así, los yakoutes, después de haber sido expulsados de las estepas de la región del lago Baikal, han continuado, con gran gasto, criando caballos que sin embargo eran ya inútiles (Forde, citado por Barrau, 1974).

A pesar de todo, se puede bastante legítimamente esperar, en una sociedad humana con prácticas culturales disfuncionales, biológica o ecológicamente nefastas, encontrar en acción procesos correctivos, ajustes conscientes o inconscientes, innovaciones o reequilibrios.

Una segunda cuestión sigue: admitiendo que, en el sistema alimentario, exista efectivamente "ruido" cultural y que este ruido sea capaz de desorganizar la maquinaria biológica, los dispositivos homeostáticos internos, queda por preguntarse por qué procedimientos, por qué mediaciones. Si efectivamente, en el ejemplo que nos ocupa, el balance nutritivo está tan precisamente regulado, si la repleción de las reservas retroactúa sobre el comportamiento alimentario frenando o inhibiendo el apetito, ¿cómo actúan las representaciones sobre este sistema biológico? ¿cómo pueden alterarlo? En el estado actual de nuestros conocimientos, apenas aparecen indicaciones sobre la posible naturaleza de este *missing link* (cf. Piatelli-Palmarini, 1979).

Copyrighted material

El Homo Sapiens en la era industrial

De hecho, para comprender por qué y cómo los dispositivos biológicos se muestran cada vez más incapaces para impedir al hombre de las civilizaciones "ahítas" comer demasiado y mal, quizás sea necesario admitir simplemente que estos dispositivos son más eficaces y más precisos para corregir una deficiencia, encarar una falta, que para refrenar un exceso; que las posibilidades de *learning*, de aprendizaje, son mayores en materia de autoestimulación que en materia de "auto-inhibición". Quizás el hombre está biológicamente mejor preparado para afrontar activamente la inseguridad alimentaria que pasivamente la abundancia uniforme, mejor armado para hacer frente a fluctuaciones constantes de los recursos que a una plétora sin intermitencias. El pasado filogenético así parece atestiguarlo.

Durante más del 99% del tiempo transcurrido desde su aparición, el *homo sapiens* ha vivido de la caza y de la recolección (Lee y De Vore, 1968). No es pues desatinado pensar que un buen número de características filogenéticas fundamentales han podido ser seleccionadas en el curso de este período de la evolución humana, en función de ciertos tipos de ecosistemas, de ciertos modos de interacción con el medio. Es sin duda el caso, particularmente, de una parte de lo que, en la biología humana, está en relación con la función alimentaria. Existiría pues correspondencia, ajustamiento, congruencia, entre estos caracteres filogenéticos y un cierto tipo de ecosistema: ese en el que se ha operado la selección de las características consideradas, y que Bowlby (1969) llama *environment of adaptedness*.

Si somos todavía hoy en muy gran medida tributarios de este pasado filogenético, vivimos sin embargo en ecosistemas que no tienen más que una vaga relación con ese *environment of adaptedness*. El *Homo Sapiens*, del neolítico a la revolución industrial, ha cambiado poco biológicamente; pero, en el plano cultural, y sobre todo en el de las relaciones del hombre con el ecosistema, constatamos un cambio profundo. Podemos consecuentemente preguntarnos con toda legitimidad si el mundo creado por el hombre moderno continúa siendo compatible con la "naturaleza humana" (Tiger, 1978). Si en efecto, de manera repentina (en la escala del tiempo evolutivo evidentemente), los fundamentos mismos de la *adaptedness* entre el hombre biológico y la esfera eco-cultural son puestos en cuestión, reemplazados por otro tipo de relación, podemos preguntarnos si este cambio no puede exceder las capacidades de adaptación del organismo. En otros términos: ¿la plasticidad del genoma metabólico no es cada vez más y más sobresolicitada? Cambiando el medio muy rápidamente, cambia también considerablemente el grado de *adaptedness*. Ciertas características, seleccionadas bajo el efecto de presiones determinadas, podrían de algún modo "cambiar de signo" bajo otro tipo de condicionantes.

Copyrighted material

Así, para ciertos nutricionistas, la propensión a la obesidad, esta plaga de las sociedades industriales-urbanas de la abundancia, podría ser fruto de la transformación de una ventaja selectiva en handicap. Una parte de los obesos pueden en efecto ser considerados como individuos cuyo metabolismo presenta la particularidad de ser especialmente ahorrador de energía, y de ser capaz de acumular calorías en forma de grasa de modo más eficaz que el de otras personas. Inversamente, ciertos "delgados" longilíneos serían "despilfarradores de energía", en la medida en la que queman sus calorías en lugar de almacenarlas (Payne, comun. pers.; cf. también Apfelbaum y Lepoutre, 1978). Los primeros, en situación "salvaje", habrían gozado de una ventaja considerable: poder disponer de sus reservas de grasa para afrontar más cómodamente los períodos de "vacas flacas". En situación de abundancia permanente, al contrario, la ventaja se convertiría en handicap: las reservas se acumularían, sin nunca ser completamente utilizadas, conduciendo de este modo a la obesidad efectiva.

Un segundo ejemplo de este "cambio de signo" nos es ofrecido por el consumo de azúcar y de substancias dulces (he tratado de esta cuestión más completamente en otro lugar: 1978).

El apetito específico por el sabor dulce parece ser una característica con un fuerte componente innato. En cualquier caso se encuentra presente en numerosas especies además de en el *homo sapiens* y podemos imaginar que ha podido ser seleccionado en un ambiente en el que, siendo relativamente escasos los azúcares de rápida absorción, los alimentos de sabor dulce constituían una fuente ventajosa de calorías rápidamente movilizables. El sabor dulce es una "señal innata de calorías" (Le Magnen) y el umbral de saciedad para los alimentos dulces es más elevado que para los otros, probablemente porque forma parte de un subsistema especializado de regulación puramente calórica (cuantitativa) (Rozin, 1976). Esto sin duda viene ilustrado por el hecho de que, en numerosas culturas, se consumen los alimentos dulces al final de las comidas: incluso harto, se experimenta aún, efectivamente, un apetito por el azúcar (Le Magnen, comun. pers.).

La atracción del azúcar es tal que está estrechamente ligado a procesos históricos mayores: desde el siglo XVI, fecha en la que se constituye la pareja casi indisociable de caña de azúcar/esclavitud, a la extensión de los territorios colonizados corresponde una extensión de las culturas azucareras y de la esclavitud (Deer, 1950; Aykroyd, 1967; Tannahill, 1974).

En las sociedades agrícolas, en las que la alimentación se estructura alrededor de un *staple food*, un alimento de base en general rico en hidratos de carbono (cereales, tubérculos, leguminosas), las substancias dulces han sido relativamente escasas, altamente valorizadas, y su consumo ha sido sometido a controles culturales estrictos y precisos.

Pero, desde hace menos de doscientos años, y con una fuerte aceleración en el período más reciente, el azúcar se ha convertido en sobreabundante. Desde 1900,

Copyrighted material

el consumo mundial se ha multiplicado por diez. La conjunción de "la llamada" del azúcar y de sobredeterminaciones económico-socio-culturales (Fischler, 1978) lleva a un desajuste, a una ruptura de la congruencia entre, de un lado, la apetencia por el azúcar y, de otro, las cápacidades metabólicas, cada vez más sobresolicitadas[3]. Este fenómeno concurre sin duda de manera no despreciable al conjunto o a una parte de las patologías llamadas "de civilización" ligadas a la nutrición: el exceso de azúcar, significando un aporte calórico importante y de rápida absorción en relación con el bajo consumo energético del ciudadano sedentario, contribuye a la toma de peso excesivo y a la obesidad, ella misma factor de riesgo o de agravación en la etiología de las enfermedades cardio-vasculares, de la diabetes, de la hipertensión. Por otra parte, el exceso de azúcar es directamente responsable de la considerable extensión de la caries dental.

Estamos pues en presencia de una especie de paradoja crítica de la evolución biocultural: una "demanda" biológica seleccionada en un estadio antiguo de la filogénesis ha jugado un rol motor, según toda apariencia, en ciertos desarrollos económico-socio-históricos que tienden a satisfacerla. Pero estos desarrollos han tomado tales dimensiones que el mecanismo biológico amenaza ahora aquello que protegía. El apetito biológico de azúcar y la disponibilidad ilimitada de este producto constituyen de algún modo una masa crítica: de manera que todos los controles socioculturales que podían contribuir a regular el consumo, ya muy debilitados por la civilización moderna (volveremos en detalle sobre este punto), se desintegran, acelerando así la reacción en cadena.

El omnívoro cazador

El azúcar juega un papel importante en el "desorden" alimentario contemporáneo. Pero, ¿se pueden extrapolar los fenómenos que hemos intentado analizar al conjunto de la alimentación o a otros de sus aspectos?

Según Sdrobici (1972), "el drama biológico del hombre", consiste en que la información genética "limita sus capacidades metabólicas pero deja libre su opción alimentaria". Siguiendo la misma línea de razonamiento, debemos considerar que, antes de convertirse en "drama biológico", esta característica bien ha podido constituir una bendición durante largo tiempo.

3. El psicólogo Donald Campbell (1977) ofrece una interpretación idéntica del fenómeno: "el gusto humano por los dulces ha cesado de ser adaptativo para convertirse, hoy, en inadaptado"; de modo que, en materia de dulces, somos sometidos a "una tentación innata del pecado".

Copyrighted material

Esta libertad (relativa) de opción es en efecto la del omnívoro en el que se ha convertido el primate ancestral[4], convertido en predador y cazador, después de abandonado el vegetarianismo, abriendo así la vía a formas de organización social más perfeccionadas y más cooperativas (Tiger y Fox, 1971).

Desde ese momento, este ancestro del hombre habría podido hacer frente a una gama casi ilimitada de situaciones ecológicas. El hecho de ser omnívoro ofrecía en efecto un margen considerable a cambio de una limitación mínima. La limitación es la de la variedad: el hombre omnívoro no puede obtener todos los nutrientes que absolutamente necesita para sobrevivir (vitaminas, aminoácidos esenciales, etc.) más que a partir de una gama de comidas bastante amplia (Gaulin, 1979). El margen es precisamente el de la opción que, en su extensa gama, permite una capacidad de adaptación considerable a las fluctuaciones de los recursos alimentarios.

Ligado a esta pareja limitación/margen, encontramos la "paradoja del omnívoro" (cf. Rozin, 1976). El omnívoro se halla constantemente atraído por dos tendencias contradictorias: de un lado debe innovar, experimentar substancias alimentarias nuevas (neofilia), precisamente para satisfacer sus necesidades metabólicas variadas y ajustarse a los cambios ecológicos. Pero, por otra parte, esto mismo le expone a riesgos (la posible toxicidad de alimentos desconocidos): al mismo tiempo, tiene que ser capaz de sobreponerse o de evitar esos riesgos, desconfiar así de los alimentos desconocidos (neofobia), aprender a evitar o a rechazar los tóxicos. De esta tensión contínua entre deseo de innovación y miedo a la novedad deriva una ansiedad sin duda consubstancial al estado omnívoro. Veremos más adelante que, paradójicamente, esta ansiedad fundamental es paroxísticamente reactivada por la modernidad alimentaria.

Como cazador-recolector, el hombre parece poder satisfacer generalmente bastante bien la imposición de la variedad. De una parte, la recolección parece ofrecerle un abanico de alimentos probablemente más variado y abundante de lo que se ha creído durante mucho tiempo (Gaulin, 1979; Lee y De Vore, 1968; Sahlins, 1972): frutos y bayas, pero también larvas y pequeños animales, además de legumbres, tubérculos, eventualmente gramíneas salvajes, etc. Por otro lado, la caza le aporta más o menos irregularmente fuentes suplementarias de proteínas. Pero el consumo de la gran pieza implica el vital problema de la corrupción de los alimentos: salvo que se disponga de técnicas de conservación perfeccionadas (secado, ahumado, salazón, etc.), es necesario escoger entre comer lo máximo posible sobre el terreno o dejar pudrir los restos. De ahí, según Lorenz (1969), las "orgías" carnívoras en las que se almacena la mayor cantidad posible de proteínas: existiría en suma una ventaja selectiva en la glotonería. Sin poder establecer stocks, el comensal arcaico podría constituir reservas *internas*, al menos simbólicas.

4. De hecho, probablemente el primate prehomínido comía carne antes de cazar, como el chimpancé de la actualidad que, sin ser cazador, está muy lejos de ser exclusivamente vegetariano: por ejemplo, es muy normal ver dos machos disputándose una pequeña presa (roedores, pájaros, animales pequeños, etc.) (Wrangham, com. pers.; cf. también Van Lawick-Goodall, 1971).

Copyrighted material

Hidden page

orden bien establecido, obedeciendo a una jerarquía (los individuos dominantes cogen los mejores trozos o se sirven primero); las cantidades ingeridas son importantes, y un largo intervalo separa estas verdaderas comidas (repas): es el commensalismo. Los babuínos, cuando se hallan en cautividad en un lugar cerrado, adoptan este tipo de comportamiento. En libertad, por contra, se inclinan más bien hacia la alimentación vagabunda: se nutren entonces de manera solitaria, a intervalos irregulares, menos espaciados, con cantidades pequeñas, según el caso de su errar. Especies filogenéticamente más viejas (tupaia), que son hoy los ancestros sobrevivientes comunes al conjunto de los primates superiores comprendido el hombre, no manifiestan más que el comportamiento vagabundo, incluso en cautividad. Según Bilz, ambos tipos de comportamiento son reconocibles en el hombre.

Podemos pues dar ahora un nombre al fenómeno que hemos intentado caracterizar en las sociedades humanas más desarrolladas: en éstas, existe una tendencia preponderante al *vagabond feeding*, es decir un tipo de comportamiento alimentario filogenéticamente más arcaico que el comensalismo, un comportamiento de recolector vegetariano más que de cazador. Si esto es cierto, es necesario constatar que el desarrollo de la civilización moderna urbano-industrial suscita un retorno a lo arcaico, una especie de "regresión filogenética". Y de hecho, como hemos visto, una tendencia dominante de la modernidad alimentaria tiende a despertar el comportamiento del errar vagabundo: de este modo, el supermercado es sin duda un lugar destinado a un recolector vagabundo que, a medida que pasa, "recolecta" mil hallazgos sobre las estanterías. Así la estrategia comercial moderna no descansa únicamente en la seducción o la intimidación operadas por el vendedor, ni solamente en el "martilleo publicitario", sino sobre un silencio cuidadosamente orquestado, sobre la discreción enguantada de la que se rodea la relación directa entre el consumidor con los objetos, es decir consigo mismo.

Pero hay más. Bilz estima además que el comportamiento vagabundo, "individualista", tiene un "valor de supervivencia" en condiciones de penuria alimentaria. Asocia este comportamiento con el de los enfermos de anorexia mental (son casi exclusivamente las chicas jóvenes las que sufren anorexia nervosa): el anoréxico evita siempre las comidas de comensalidad, sobre todo en presencia de los padres, come a escondidas, pica al mismo tiempo que se libra a otras actividades. Bilz ve pues ahí una regresión al comportamiento vagabundo de adaptación a la hambruna. Si le seguimos, como Demaret (1977) quien, prolongando las hipótesis de Bilz intenta explicar bajo una misma óptica la predominante femenina de la anorexia mental, quizás sea necesario admitir que la civilización de la plétora es también, en este sentido, una civilización anoréxica. Si los efectos del desarrollo y de la crisis de la civilización moderna sobre la alimentación comportan una desagregación de la comensalidad, favorecen una subida o una recuperación paradójica del *vagabond feeding*; si este modo de alimentación corresponde a un *pattern* etológico "eficaz" en condiciones de hambre (lo que, claro está, se debe demostrar), es decir tendente a maximizar

Copyrighted material

competencia en los modelos alimentarios con un tipo de alimentación fundada sobre lo que en inglés se llama *snack* (el francés, quizás por repugnancia, no tiene, según mis conocimientos, equivalente), es decir, un modo de alimentación fraccionado, fundado sobre tomas múltiples, un picoteo constante, que escapa por consecuente de las imposiciones y los controles socioculturales tradicionales.

De este modo, trabajos americanos nos muestran que la comida compuesta y comensal está prácticamente en vías de desaparición en los Estados Unidos. En las familias de la clase media urbana, las reuniones en torno a la mesa de la cena familiar pueden no darse más que dos o tres veces por semana, y la comida no dura entonces más de veinte minutos. Los mismos trabajos nos dicen que la media diaria de tomas alimentarias (*food contacts*) es de una veintena, y que el supuesto ritmo de tres comidas cotidianas no es más que una pervivencia (Fine, citado por Hess, 1977). Fenómenos del mismo orden, aunque a menor escala, son ya observables en Europa: investigaciones en curso en los Países Bajos mostrarían una media cotidiana de *food contacts* inferiores en la mitad a la de los Estados Unidos (Jorritsma, com. pers.). A nivel más general, no hay más que observar la expansión del mercado de las golosinas (dulces y saladas), es decir de los alimentos destinados al "picoteo" (chips, crackers, golosinas, bombones, "candy-bars", chicles, bizcochos y pastelería industriales, etc.) para constatar las dimensiones del fenómeno: la comida comensal retrocede delante de una alimentación del de aquí y de allí, un picar más o menos compulsivo, los platos únicos que constituyen por sí mismos un *digest* de la comida (sandwich, bocadillos, pizza, crep, ensaladas variadas, hamburger y hot-dog)[5].

Así, la comida moderna se sitúa por sí misma fuera de un marco de referencia. Se evade de los condicionantes sintácticos de la comida compuesta, escapa a los controles sociales evolucionando (o involucionando) de lo sitagmático a lo paradigmático. A lo largo de este proceso, simultáneamente, recae en la esfera casi exclusiva del individuo y se masifica: la comunicación y la comunión alimentarias dejan lugar al placer solitario de masas.

Comensalidad y alimentación vagabunda

La oposición entre comida estructurada y *snack* corresponde a categorías del comportamiento alimentario conocidas en etología. Bilz (1971) distingue dos grandes tipos de comportamiento, respectivamente llamados *commensalism y vagabond feeding*. Entre los primates, los predadores sociales comen en grupo, siguiendo un

5. Este batiburrilo alimenticio lleva, en Estados Unidos, el nombre de *junk food*.

Copyrighted material

particularmente la renuncia a las golosinas, es decir a lo dulce de la infancia y del cuidado maternal. Era necesario pasar de la dependencia a la independencia, pasar un segundo destete. Pero he ahí que todas las diferencias son fuertemente sacudidas. Los roles sociales son puestos en tela de juicio; las imágenes tradicionales de la virilidad, de la feminidad, y también de la infancia y de la adolescencia se confunden. Desde ese momento, en la lograda articulación entre "claves sociales" y categorías alimentarias, algunos chasquidos se hacen audibles: todo el código de los alimentos se halla sometido a desgastes. Así, tomando como buenas las referencias tradicionales, tendríamos que decir que la alimentación masculina se "desviriliza", que la alimentación adulta se "infantiliza" y/o se "feminiza". Existe una fluctuación general, una crisis de los códigos y de las representaciones alimentarias, que traduce una crisis más general de la cultura y de la civilización, y que abre el espacio para una crisis biocultural de la alimentación.

La crisis de los ritmos alimentarios: el imperio del snack

En otro tiempo, la jornada laboral estaba ritmada por los ritos alimentarios colectivos: tentempiés, comida, cena familiar etc. Hoy, cada vez es más la alimentación la que se somete a los ritmos del trabajo: con la jornada contínua, las pausas cronometradas, una especie de taylorismo alimentario se generaliza, de la fábrica a la oficina.

La alimentación familiar sufre directamente las consecuencias de este dominio creciente del universo laboral. Los rituales de comensalidad se desmoronan, la alimentación se individualiza. El comensal moderno es un comedor solitario. Tendencia ésta agudizada por la doble componente de las imposiciones de la modernidad alimentaria: éstas autorizan al mismo tiempo una libertad nueva, individualista, transgresiva, en un sentido regresiva, una libertad de la que ellas aparecen a la vez como causa real y coartada principal.

Los contenidos colectivos y de comensalidad de la alimentación se empobrecen y se desagregan efectivamente en la restauración y el consumo funcionales, industrializados, masificados: cantinas, *fast-food*, *self-service*, etc. Pero, al mismo tiempo, este universo de la comida moderna encarna la libertad de comer al margen de los constreñimientos y las reglas de la sociabilidad alimentaria, fuera de las imposiciones temporales, de los horarios familiares, fuera de las reglamentaciones rituales. Encarna la satisfacción de una glotonería de la infancia (si no infantil) en la que la golosina triunfa sobre la comida en la mesa (hamburguesas, bocadillos de pisos, helados monumentales), en la que el elemento fetichista domina sobre el todo organizado.

Fenómeno capital: la comida en la mesa (*le repas*), es decir la forma altamente socializada del acto alimentario, tiende cada vez a la regresión o a entrar en

Copyrighted material

consumiendo mayores cantidades en función de su concentración. Es más: aceptará soluciones amargas o ácidas (con concentraciones incluso muy fuertes, inaceptables para un adulto) si se les añade azúcar. Así, el sabor dulce aparece como una especie de señal de aceptabilidad, y una señal que *tiende a acrecentar la cantidad ingerida* (Desor, Maller y Andrews, 1975; Maller y Desor, 1974; Desor, Maller y Turner, 1973).

El incremento masivo del consumo de azúcar en los países occidentales en los tiempos recientes se ha llevado a cabo, casi exclusivamente, sobre el azúcar llamada "invisible", es decir aquel que se introduce en los alimentos preparados por la industria. Así, ciertos productos que, según nuestras categorías culturales, serían salados y no dulces, contienen sin embargo cantidades importantes de azúcar. En la composición del ketchup de la marca Heinz, representa el 27% (*Quoi choisir*? diciembre de 1978). También se encuentra en las mayonesas o en los salchichones industriales. Claramente, este azúcar está destinado a hacer comer más: introducida en alimentos clasificados como "salados", la señal dulce no es percibida más que *subliminalmente*, de manera que el mecanismo biológico se dispara sin que las censuras sociales sean alertadas, sin que los códigos y las normas culturales sean aparentemente afectados, mientras son transgredidos profundamente, a través de, en este caso, la oposición-incompatibilidad radical entre lo dulce y lo salado.

El comensal moderno, literalmente, no sabe lo que come. Sus puntos de referencia y sus criterios más fundamentales se hallan confundidos, engañados, deformados. Su creciente consciencia sobre las manipulaciones que sufren los alimentos ha demolido su confianza: así, degusta los alimentos más usuales con la ansiedad, la reticencia que manifestaría frente a una cocina desconocida. Es como si fuera víctima del viejo fantasma de "la incorporación del objeto peligroso", se halla como cogido por una "neofobia" que se ejerciera incluso hacia la comida más familiar. Entre el comensal-consumidor y sus alimentos, no existe ningún vínculo de pertenencia común, ni tan sólo el que liga comedor y comido a un mismo nicho ecológico o a un mismo territorio. El alimento se ha convertido en un objeto sin historia conocida, en un artefacto flotante en un vacío casi sideral, entre pasado y futuro, a la vez amenazante y fascinante.

Así, la tecnología alimentaria, apoyada por las fuerzas conjugadas del marketing y de la publicidad, llega a cortocircuitar los marcos culturales de la comida, las gramáticas culinarias, royendo aquello que hay de más fundamental en el comensal, en la biología de la opción alimentaria. Pero si los códigos, las reglas, las normas que encuadran culturalmente el comer son tan fácilmente subvertidas o engañadas, es sin duda porque se hallan ya fragilizadas, con fisuras, confundidas.

Tradicionalmente, a las distancias sociales correspondían distancias alimentarias, claves simbólicas de las comidas. Por ejemplo, al niño (y a la mujer, ese "eterno niño"): leche, miel, dulces; al hombre: carnes rojas viriles, alcoholes fuertes. Así, entre otros ritos de pasaje sancionando el acceso al mundo adulto, figuraba

Copyrighted material

El festín envenenado

Toma de conciencia, crisis de confianza: así, descubrimos como los progresos tecnológicos e industriales van acompañados, sea de una baja (real o imaginaria, real e imaginaria) de las cualidades gustativas de los alimentos, sea de una estandarización-homogeneización de los productos, sea aún de la desaparición, la rarificación, la substitución por productos industriales de los productos artesanales (quesos, charcuterías, pan, etc.).

La preocupación por la higiene y por la pureza ha tomado durante mucho tiempo formas obsesivas, como nos lo muestra claramente el consumo masivo, en particular a partir de los años sesenta, de los *signos* de la pureza: el color blanco (pan blanco, azúcar blanca, ternera blanca, decoración blanca de los almacenes de alimentación modernos, de las cocinas-laboratorio, blusas blancas del personal de los supermercados, etc.); el uso extensivo del celofán, de los acondicionamientos de plástico. La generalización de los procesos de conservación y de higiene, la obsesión bacteriológica, esterilizando el alimento han esterilizado sus sabores; los envases de plástico y el celofán lo han situado en un *no man's land* aseptizado, que lo separa aún más a la vez de sus orígenes y de su consumidor.

Shock de vuelta: he aquí que a la obsesión de pureza biológica, la sucede otra por la pureza química. Descubrimos efectivamente con angustia que el progreso alimentario, al mismo tiempo que nos protegía de los peligros inmemoriales -la escasez y la corrupción de los alimentos- originaba obscuramente nuevos peligros. Los alimentos bajo celofán, encajonados en los frigoríficos de los supermercados, o alineados en estanterías infinitas, son cada vez más para nosotros objetos desconocidos, cargados con toda probabilidad de venenos misteriosos. Objetos reducidos a su apariencia, o incluso peor: anzuelos. Así, descubrimos como lo bonito y lo bueno no coinciden, ya no se confunden; la fruta suntuosa que mordemos está impregnada de pesticidas, revestida de silicona, y además es insípida. Así los alimentos más familiares, los más cotidianos se presentan engañosos: descubrimos que la carne picada no contiene carne o apenas; que los vinos están "cortados", azucarados, azufrados; que la fruta está "tratada". Descubrimos la existencia de "aditivos" misteriosos: conservantes, colorantes, "agentes de textura", de "sapidez", etc. De hecho, la tecnología alimentaria llega hoy a manipular y a controlar a su antojo las características sobre las que se fundaba nuestro reconocimiento de los alimentos: forma y apariencia, textura, color, olor, gusto. Apoyándose en este poder, ella lo usa y abusa para estimular el consumo.

El uso hecho del azúcar en la industria alimentaria moderna es especialmente clarificador a este respecto.

Los trabajos de los psicofisiólogos han demostrado, lo hemos visto, que la atracción del sabor dulce es innata en gran parte: si se le presentan a un recién nacido dos soluciones, una dulce y la otra no, tomará de más buena gana de la primera,

Copyrighted material

frutas y legumbres sin restricción durante todo el año, grasas y dulces variados, etc. Hemos abolido la alternancia graso-magro: lo graso se ha convertido en nuestro pan cotidiano. En la sociedad urbana, hemos incluso abolido la alternancia misma: según una fórmula utilizada por Edgar Morin en otro contexto, hemos reemplazado la alternancia por la alternativa y, por primera vez, hemos olvidado nuestro sentimiento de inseguridad alimentaria.

Pero en esta libertad y en esta seguridad nuevas, se dan también los gérmenes de una angustia y de una inseguridad nuevas.

Los viejos ecosistemas domésticos diversificados han cedido su lugar a otros, hiperespecializados o "hiperhomogeneizados" (Barrau). Se podría incluso defender que los ecosistemas domésticos en tanto que tales han prácticamente desaparecido: los paisajes agrícolas modernos son vastos campos monovarietales que representan, de alguna manera, la última etapa del proceso de especialización iniciado en el Neolítico. Los territorios agrícolas se inscriben así en el marco de los vastos sistemas de producción agro-alimentaria, de escala internacional, y ya no en el de los subsistemas locales o regionales. Esto implica que la situación anterior, en el plano alimentario, se halla en suma invertida: lo esencial en la alimentación proviene ahora, como antes las especias, del exterior, en el marco de un sistema de producción y de distribución mucho más amplio.

Esta situación tiene por efecto aumentar (al menos potencialmente) el repertorio alimentario, de disminuir considerablemente la repetitividad alimentaria. Pero ello provoca igualmente una homogeneización de los alimentos: los productos que encontramos en los supermercados son, cada vez con mayor frecuencia, los mismos en las diversas regiones, incluso en distintos continentes. La variedad intraespecífica de los alimentos vegetales disminuye: el etnobotanista Jacques Barrau nos informa de que en Francia, donde en el siglo XIX estaban inventariadas 88 variedades de melón, no encontramos ahora más que cinco; de que, en 1853, los hermanos Audibert, silvicultores provenzales, ofrecían a la venta 28 variedades de higos, mientras que ahora apenas encontramos 2 ó 3 (Barrau, 1978 y com. pers.).

Con la evolución de la producción y de la distribución agro-alimentarias, perdemos progresivamente todo contacto con el ciclo productivo de nuestros alimentos. Una parte cada vez mayor de la cadena de operaciones que conducen los productos de la tierra a nuestra mesa se nos escapa. Perdemos a menudo, en realidad, toda noción incluso de su origen real, de los procedimientos y de las técnicas utilizadas en su producción, su expedición, su tratamiento: la sociedad agro-industrial y la ciudad han hecho de nosotros "consumidores puros". Empezamos entonces a entrever cómo y por qué, mientras en la situación tradicional el alimento venido de fuera era buscado y apreciado, hoy cada vez con mayor frecuencia es el que viene del campo local el alimento que es considerablemente valorizado.

Copyrighted material

Hidden page

tema de producción y de distribución funciona a escala interregional o incluso internacional desde hace bastante tiempo: es el caso, claramente, de las especias, pero también del azúcar (cuyo estatuto, hasta la "revolución dulce" del siglo XIX, se distingue poco del de las especias) y, en cierta medida, de la sal. Son pues estos elementos procedentes del exterior los que, literalmente, vienen a especiar un poco la monotonía de la comida, a echarle un poco de sal.

Como las prácticas alimentarias así ligadas a la producción local aparecen estrechamente restringidas, se caracterizan por una gran rigidez, una gran repetitividad, que son apenas atemperadas por otros dos elementos. En primer lugar, en el ecosistema doméstico diversificado, están disponibles múltiples subvariedades de las especies consumidas, lo que conlleva una variación bastante sutil de los sabores (Barrau, 1978, y com. pers.). Pero, sobre todo, lo que rompe la monotonía es el régimen de alternancia, el carácter cíclico muy marcado de la alimentación. Los ciclos responden a la vez a constreñimientos ecológicos y culturales: estaciones de producción, fases de penuria y de abundancia, períodos de trabajo intenso y de reposo relativo; celebración de los rituales ligados a las grandes tareas agrícolas, fiestas y ayunos religiosos, festividades diversas, etc. Lo cotidiano se halla pues jalonado de rupturas, restrictivas (ayunos, "abstinencia") o festivas, en las que uno se emborracha literalmente de manjares ricos y raros, en particular, como entre los cazadores al retorno de una campaña fructuosa, de carne grasa, y también de alcohol.

Las imposiciones socio-culturales son poderosas y complejas: las gramáticas culinarias, los principios de asociación y de exclusión entre tal y tal otro alimento, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina estructuran la alimentación cotidiana. El uso de los alimentos, el orden, la composición y la hora de las comidas son codificados con precisión. Un cierto numero de "marcadores" gustativos afirman la identidad alimentaria, sellan muy vigorosamente la pertenencia culinaria al territorio local, particularmente el uso exclusivo de una grasa de cocción específica: los historiadores han mostrado la gran estabilidad y la rigidez de lo que han llamado los "fondos de cocina": aceite de oliva en el sur mediterráneo, manteca o mantequilla en el Oeste, etc. (Febvre, 1938).

La imposición de la variedad y la libertad de opción, la ansiosa paradoja (pero protectora y sin duda creadora) neofilia/neofobia, todo esto nos remite a una constante: la historia alimentaria de la filia humana está marcada, no por la penuria permanente, sino por la *fluctuación* cualitativa y cuantitativa de los recursos, por la *alternancia* de los períodos "grasos" y "magros" y, también, de las especies consumidas, por el carácter *cíclico*, más o menos irregular, de la alimentación (estaciones y precipitaciones, cambios climáticos, azares e incertidumbres de la caza, irregularidades de la agricultura, catástrofes naturales o bélicas, etc.). Es esta periodicidad fluctuante, esta inseguridad radical lo que constituye el *environment of adaptedness* de la alimentación humana.

Copyrighted material

el rendimiento calórico; entonces podemos imaginar que este tipo de comportamiento, traspasado de una situación de penuria o de inseguridad a una situación de abundancia uniforme, conlleva perturbaciones nutricionales profundas.

En cualquier caso, sea el que sea el fundamento de tales especulaciones, está claro que la crisis de la comensalidad en la situación moderna, tanto si lo analizamos en términos etológicos (*patterns* de comportamiento inscritos en el filum evolutivo), en términos socio-antropológicos (crisis de los controles socio-culturales), o en términos de interacción entre estas dimensiones, juega un rol en la perturbación de la alimentación y en la etiología de cierto número de "enfermedades de civilización" ligadas a la nutrición. Así, por ejemplo, los efectos cariógenos del azúcar se ven seriamente agravados, según los dentistas, cuando los dulces se consumen en forma de snack, fuera de las comidas (FTC, 1978). La crisis de la comensalidad tiene pues al menos un efecto probado: bajo ciertas circunstancias, agrava las patologías que (probablemente) ha contribuido a determinar.

Gastro-nomía y gastro-anomia

Así, como hemos dicho, la abundancia moderna implica a la vez una libertad y una inseguridad nuevas: he aquí efectivamente que el régimen alimentario se convierte en objeto de una decisión individual. Hasta este momento, la opción se imponía como por sí misma, dictada por los recursos, por el grupo, la tradición, los rituales y las representaciones; he aquí que vuelve como un boomerang para pesar como una carga sobre el individuo que, literalmente, siente ahora el embarazo de la opción.

Pero, este individuo, atomizado por la civilización moderna, reducido al estado de una partícula de la sociedad de masa, cortado cada vez más de los vínculos familiares, sociales, culturales tradicionales, ya apenas dispone de puntos de referencia para tomar su decisión. El nuevo comedor-consumidor, como hemos visto, no sabe ya como distinguir lo comestible de lo no comestible, de manera que termina por apenas reconocerse él mismo. Los alimentos que incorporamos nos incorporan a su vez al mundo, nos sitúan en el universo: identificando mal los alimentos que absorbe, el comensal tiene cada vez más dudas sobre su propia identidad.

La crisis[6] de los criterios de opción, de los códigos y de los valores, de la simbología alimentarios, la desagregación de la comensalidad, todo esto nos lleva a esa noción cardinal de la sociología durkheiminiana: la anomia. Con el sistema nomológico y las "taxonomías" alimentarias que gobernaban la elección así desmiga-

6. Puede consultarse provechosamente el número de Communications sobre La Crise, (nº 25, 1976). en particular el artículo de André Béjin: "Crise des valeurs, crise des mesures". pp. 39-72.

Copyrighted material

jados y relajados, el individuo-comedor se encuentra abandonado a sí mismo. En este sentido es en el que podemos decir que, en el centro de la crisis del régimen, pasamos de la gastro-nomía a la gastro-anomia.

Es en la brecha de la anomia donde proliferan las presiones múltiples y contradictorias que se ejercen sobre el comedor moderno: publicidad, mass media, sugestiones y prescripciones diversas, y sobre todo, cada vez más, advertencias médicas. La "libertad" anómica es también un retortijón ansioso, y esta ansiedad viene a determinar, a su vez, conductas alimentarias aberrantes.

¿Hacia nuevas gastro-nomías?

Estando en crisis las gastro-nomías tradicionales, se hace necesario inventar otras nuevas. En la brecha abierta por la crisis del régimen alimentario, empiezan a bullir en un verdadero movimiento browniano contra-corrientes dietéticas y estético-culinarias, capillas y sectarismos alimentarios, creencias o vagabundeos individuales o colectivos, escapadas contradictorias hacia el porvenir y el pasado, prescripciones y advertencias médicas, etc.

Lo más chocante es sin duda que, en los mass media y en la edición, florecen simultáneamente las recetas de cocina y los regímenes adelgazantes. Sectores enteros de la sociedad siguen un régimen, o se vuelven a los hornos, o las dos cosas a la vez: arte culinario y dietética buscan una conciliación.

En los estratos "piloto" de la sociedad urbana, frente a la huella desecante de la modernidad alimentaria dominante, asistimos al retorno de la cocina como elemento central, a la vez del arte de vivir y del saber vivir. La gran cocina, la de los chefs, se eleva de nuevo al nivel de las bellas artes. Los cocineros son estrellas sagradas y sus creaciones, como las de los grandes modistos, se estampan en papel glaseado, se exportan de uno a otro extremo del planeta, se copian, imitan o caricaturizan por las industrias o los artesanos del nuevo prêt-à-porter culinario, vulgarizadas en forma de recetas-patrón por los almacenes y los libros de cocina. Una nueva estética culinaria se expande. Su credo restablecer la "verdad de los productos": el cocinero, desde ahora, será un mayéutico de la comida que, socráticamente, alumbrará la verdad natural de los manjares; romperá así con el "chef" a la antigua usanza, gran sacerdote del acomodamiento, brujo del artefacto, que aseguraba el triunfo de la Cultura sobre la Naturaleza (Fischler, 1979).

La misma contra-cultura (o su posterioridad), los envejecientes herederos del Mayo del 68, los pioneros y las pioneras del neo-regionalismo, del ecologismo y del neo-feminismo, mucho tiempo anoréxicos o indiferentes, redescubren la comi-

Copyrighted material

da ("la bouffe") como fundamento de la identidad corporal, cultural, como refugio de "la fiesta", de la comunión comensal.

Los sectarismos alimentarios se desarrollan o se despiertan, sincretizándose a veces: vegetarianismo, vegetalismo, macrobiótica, ayuno, etc. Pero la sociedad moderna ha laicizado la dieta ascética y he aquí que, en la era de la crisis del régimen, proliferan los regímenes. Las dietas múltiples propuestas por los mass media y la edición tienen sin duda, en gran medida, vocación encantadora y fantasmática, como, por otra parte, las sutiles recetas de cocina que coleccionamos sin jamás utilizar. Pero también se pasa a la acción: la alternancia graso/magro se restablece entonces por ella misma, pues lo característico de los regímenes modernos es la previsión.

El régimen constituye sin duda el intento más claro para restablecer un orden y una gramática en la alimentación, imponiendo una norma consentida, dando un sentido transgresor a la desviación.

Pero sobre todo, la proliferación contemporánea de las dietas adelgazantes, lo mismo que, de otra parte, el cambio de signo de los valores de la estética culinaria (ligereza, renuncia natural, etc.) nos remiten a la cuestión de los reequilibrios, de las regulaciones, de los ajustes culturales.

En primer lugar, vemos actuando estrategias deliberadas, voluntaristas: como en otros campos, el Estado y la Ciencia, encarnados aquí como casi siempre por la medicina, tienden cada vez más a reafirmar su competencia y su influencia sobre las conductas alimentarias. No es que para los médicos sea una novedad el indicar cuáles son las necesidades y los peligros, el promulgar prohibiciones y prescripciones: el régimen, precisamente, es una terapéutica fundamental y, desde antiguo, estrechas relaciones se han establecido entre estética culinaria y dietética, entre alimento y medicamento.

Pero las prescripciones alimentarias de la medicina moderna son de tipo profiláctico y no ya sólo terapéutico; son de uso colectivo y no ya únicamente individual; se transmiten por los media y no ya sólo en la consulta privada, por las políticas estatales de prevención y no ya solamente por la clínica. Es cada vez más el Estado, efectivamente, quien tiende a imponer la aplicación de las reglas alimentarias ordenadas por los médicos, inaugurando de este modo la era de la prescripción alimentaria de masas, dictando en suma nuestros menús por recetas y bajo disposición ministerial.

Una vulgata médica alimentaria se forma y se expande, formada por el producto difuso de la medicina nutricionista especializada y filtrada por la medicina de cabecera, la consciencia dietética común y los mass media. Pero no se puede sostener que este fenómeno sea lo suficientemente fuerte como para inducir por sí solo los cambios que se constatan en la sensibilidad alimentaria contemporánea, con todos sus aspectos imaginarios, mitológicos y fantasmáticos. ¿No es curioso constatar el hecho de que el efecto neto de lo que podríamos llamar la contra-corriente estética y dietética es más bien reequilibrador? Este es el caso, por ejemplo, de ese

Copyrighted material

misterioso fenómeno que constituye, en la época contemporánea, la prevalencia creciente, entre las imágenes corporales ideales, de la delgadez, prevalencia tanto más acentuada cuanto más ascendemos en la jerarquía social (cf. Apfelbaum y Lepoutre, 1978). Está claro que, objetivamente, el dominio del modelo de delgadez en una sociedad de plétora es más favorable de lo que lo sería el modelo inverso - sin embargo común en otras culturas. ¿Podemos hablar por lo tanto de procesos de ajuste?

Un análisis antropo-socio-histórico de los modelos corporales mostraría sin duda que siempre ha existido una profunda ambivalencia en las representaciones del cuerpo grueso y que, en este sentido, la reprobación de la obesidad no es tan reciente como a primera vista pudiera parecer (cf. Nahoum, 1979). Ciertamente, en una época tan cercana como el siglo XIX, las referencias a la corpulencia son positivas; significa salud, prosperidad, honorabilidad. Pero también existe, incluso en las sociedades arcaicas, una imagen *maligna* del grueso; el obeso, es también el que come más de lo que equitativamente le corresponde. Existe un obeso caníbal, comedor de carne fresca, señor (sangrador?) carnívoro, que encarna completamente el mito del ogro a la Gilles de Rais y que reencarna en parte, en las mitologías modernas, la caricatura del patrón capitalista, este obeso en buena forma, engordado con la sangre y el sudor de las clases trabajadoras. El obeso, probablemente en todas las sociedades, se halla condenado a redistribuir el exceso acumulado, a restituir la grasa capitalizada, en forma de fuerza física puesta al servicio de la comunidad, de alegre actividad, o en cualquier otro modo (Paillard, com. pers.). Simétricamente, la delgadez, o la flaqueza, fue en otros tiempos signo de miseria o de debilitamiento, pero también de pureza ascética, e incluso de santidad.

Si, antropológicamente, existe una ambivalencia fundamental y siempre latente de las imágenes corporales, podemos imaginar que, bajo el efecto de tal o tal otra presión o condicionante eco-cultural, una u otra cara de la representación se encontrará más o menos acentuada, moldeada, remodelada. Pero tal tipo de proposición, una vez más, abre más preguntas de las que resuelve.

Lo propio de una situación de crisis, es que los procesos de desestructuración puedan ir acompañados de, y determinar a su vez reestructuraciones, contracorrientes, emergencias. La crisis del régimen alimentario dará tal vez lugar a emergencias que condicionarán de manera duradera las representaciones y las prácticas, que permitirán rehabilitar, definir o redefinir marcos y normas gastro-nómicas. Quizás estas dinámicas se hallen ya en acción. Pero, ¿cómo saber si la nueva tendencia que entonces se derivará podrá llegar a reconciliar lo "bueno" y lo "sano", el arte culinario y la nutrición, el placer y la necesidad?

Copyrighted material

Bibliografia

APFELBAUM, M.; LEPOUTRE, R. *Les Mangeurs inégaux*. París: Stock, 1978.

ARON, J. P. *Le Mangeur de XIXe siècle*. París: Robert Laffont, 1973.

AYKROYD, W. R. *Sweet Malefactor: Sugar, Slavery and Human Society*. Londres: Heinemann, 1967.

AYMEZ, P. «Psychopathologie de l'alimentation quotidienne». En: *Communications*. 1979, núm. 31, 1979.

BARRAU, J. «Ecosistèmes, civilisations et sociétés humaines: le point de vue d'un naturaliste». En:*Inform. sci. soc.* 1974, 14 (1), págs. 21-34.

BARRAU, J. «Des bases matérielles du goût, de ses métamorphoses et de ses fantasmes». Tours: Institut français du goût, coloquio del 25 de noviembre de 1978.

BEIDLER, L. M. *ET AL. Sweeteners: Issues and Uncertainties*. Washington D.C.: Academy Forum, National Academy of Sciences, 1975.

BILZ, R. «Anorexa nervosa. Ein Psychosomatisches Krankheitsbild in paläonthropoligischer Sicht». En: R. BILZ Y N. PETRILOWITSCH (eds.). *Beiträge zur Verhaltensforschung, Akt. Fragen, Psychiat. Neurol.*. Bâle Karger, 1971.

BOWLBY, J. *Attachement and Loss*. Nueva York: Basic Books, 1969.

CABANAC, M. *ET AL.* «Influence of internal factores on the pleasantness of gustative sweet sensation». En: *Comm. in Behav. Bio.* 1968, part. A, págs. 77-82.

CANABAC, M. «The Psychological Role of Pleasure». En: *Science*. 1971, 173, págs. 1.103-1.107.

CANNON, W. B. *The Wisdom of the Body*. Edición revisada y aumentada. Nueva York: W. W. Norton Company, Inc., 1963 [1932].

CAMPBELL, D. T. «Social morality norms as evidence of conflict between biological, human nature, and social system requirements». En:*Workship on biology and morals*. Berlín: Dahlem, noviembre-diciembre, 1977.

CHANG, K. C. *Food in Chinese Culture*. Newhaven/ Londres: Yale University Press, 1977.

DAVIS, C. M. «Self-selection of diets by newly weaned infants: an experimental study». En: *Amer. J. Dis. Child.* 1928, núm. 36, págs. 651-689.

•«Self-selection of food by children». En: *Amer. J. Nurs.* 1935, núm. 35, págs. 402-410.

•«Results of the self-selection of diets by young children». En: *Can. Med. Ass. J.* 1939, núm. 41, págs. 257-261.

DEER, N. *The History of Sugar*. Londres: Chapman and Hall, 1950.

DEMARET, A. «La valeur du survie de l'anorexie mentale. Approche d'inspiration éthologique». En: *Psychologie médicale*. 1977, 9, 11, págs. 2.165-2.169.

DESOR, J. A.; MALLER, O.; ANDREWS, K. «Ingestive responses of human neborns to salty, sour and bitter stimuli». En: *J. Compar. and Phys. Psychol.* 1975, vol. 89, núm. 8, págs. 966-970.

DESOR, J. A.; MALLER, O.; TURNER, R. E. «Taste in acceptance of sugars by human infants». En: *J. Compar. and Phys. Psychol.* 1973, vol. 84, núm. 3, págs. 496-501.

FEBVRE, L. «Répartition géographique des fonds de cuisine en France». En: *Travaux du Ier Congrès international de folklore*. Tours, 1938. Citado en J. J. HÉMARDINQUER (ed.). «Pour une histoire de l'alimentation». En: *Cahier spécial des Annales*. París: Armand Colin, 1973.

FISCHLER, C. *Interactions bioculturelles dans le domaine alimentaire: l'exemple du sucre*. Rapport à la DGRST, 31 págs. París: CETSAS, 1978.

•«La cuisine et l'esprit du temps». En: H.L. NOSTRAND (ed.). *La France en mutation*. Rowley, Mass.: Newbuyr House, 1979.

FTC (Federal Trade Commission). *FTC Staff Report on Television advertising to children*, Washington D.C.: FTC, 1978.

Copyrighted material

GARINE, I. DE. «Culture et nutrition». En: *Communications*. 1979, núm. 31, págs. 70-92.

GAULIN, S. J. C. «Choix des aliments et Évolution». En: *Communications*. 1979, núm. 31, págs. 33-52.

HARRIS, D. R. «Agricultural systems, ecosystems and the origins of agriculture». P.J. UCKO Y G.W. DIMBLEDY (eds.). *The Domestication and Exploitation of plants and animals*. Chicago Aldine, 1969.

HARRIS, M. *Cannibals and Kings. The origins of cultures*. Nueva York: Penguin Books, 1977.

HESS, J. L; HESS, K. *The Taste of America*. Nueva York: Penguin Books, 1977.

KATZ, S. H.; HEDIGER, M. L.; VALLEROY, L. A. «Traditional maize processing techniques in the New World». En: *Science*. 17/5/74, 1974, vol. 184, págs. 765-773.

LEE, R.; DE VORE, I. (eds.). *Man the Hunter*, Chicago: Aldine, 1968.

LE MAGNEN, J. «Mécanismes physiologiques de la prise alimentaire et régulation du bilan d'énergie chez l'homme». En: *Annales de la nutrition et de l'alimentation*. 1976, vol. 30, núm. 2-3, págs. 315-330.

LORENZ, K. *L'Agression*. París: Flammarion, 1969.

MALLER, O.; DESOR, J. A. «Effect of taste on ingestion by human newborns». En: J. BOSMA (ed.). *Fourth Symposium on oral sensation and perception. Development in the Fetus and Infant*. Washington D.C.: US Printing Office, 1974.

NAHOUM, V. «La belle femme». En: *Communications*. 1979, núm. 31, págs. 22-32.

PIATELLI-PALMARINI, M. «Structure distale et sensation proximale». En: *Communications*. 1979, núm. 31, págs. 171-188.

ROSS, E. B. «Food taboos, diet and hunting strategy: the adaptation to animals in Amazon cultural ecology». En: *Current Anthropology*. 1978, marzo, vol. 19, núm. 1.

ROZIN, P. «The selection of foods by rats, humans, and other animals». En: J. S. ROSENBLATT; R. A. HINDE; E. SHAW; C. BEER (eds.). *Advances in the study of behaviour*. Vol. 6. Nueva York: Academic Press, 1976.

SAHLINS, M. *Stone Age Economics*. Chicago: Aldine, 1972.

SDROBICI, D. «Le comportement alimentaire contemporain en tant que facteur de sélection naturelle». En: *Cahiers de nutrition et de diététique*. 1972, VII, 1.

SICCARDI, A. G.; ANANTHAKRISHNAN, R. «Human variability and its possible adaptive significance». París: Centre Royaumont pour une science de l'Homme, International Biological Program, 1972.

TANNAHILL, R. *Food in History*. Nueva York: Stein and Day, 1974.

TIGER, L.; FOX, R. *The Imperial Animal*. Nueva York: Dell, 1971.

TIGER, L. «Live people in the machine age». En: *The New York Times*, domingo 14 de mayo, 1978.

VAN LAWICK-GOODALL, J. *Les chimpanzés et moi*. París: Presses de la Cité, 1971. («J'ai lu».)

Procedencia de los artículos:

"Perspectivas antropológicas sobre la dieta", de Ellen Messer: *Annual Review of Anthropology*, nº 13, 1984.

"Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y las aversiones alimentarias", de Paul Rozin: y "Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas", de Eric Ross: *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, editado por M. HARRIS y E. ROSS y publicado por Temple University Press. Filadelfia, 1987.

"El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias", de Dorothy Shack: *Diet of Man, needs and wants*, J. YUDKIN (ed.), Londres, Applied Sciences Publ.

"Los aspectos socioculturales de la nutrición", de Igor de Garine: *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 1, 1972.

"Las estructuras de lo culinario", de Mary Douglass y "Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea", de Claude Fischler: *Communications*, nº 31, 1979.

"Es así por que es así: diferencias de género y de edad en el consumo familiar de alimentos", de Nicola Charles y Marion Kerr: Give and take in families, J. BRANNEN y G. WILSON (eds.), Londres, Allen and Unwin, 1987.

"Actitudes de los adolescentes hacia la comida", de Douglass Hamblin; y "Comportamientos alimentarios de la gente mayor", de A. Norman Exton-Smith: *Nutrition and Lifestyles*, M. R. TURNER (ed.), Londres, Applied Science Publ.

"Alimentación industrial: hacia una cocina mundial", de Jack Goody: Cook, cuisine and class. *A study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press,

"Disminuyendo los contrastes, aumentando las variedades", de Stephen Mennel: *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Basil Blackwell.

Los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales

Estudi General era el nom que rebien les institucions que aplegaven els coneixements de nivell superior a l'edat mitjana. Amb el temps, els estudis generals esdevingueren universitats. La capacitat integradora dels coneixements humans d'aquestes institucions va configurar un esperit obert i renovador que ha de ser la base de qualsevol temptativa cultural, científica i intel·lectual. Amb la idea de connectar amb aquell enfocament pluridisciplinar i d'horitzons amplis hem creat la col·lecció ESTUDI GENERAL.

La seva finalitat és aplegar la producció científica de nivell universitari en una biblioteca especialitzada. Manuals, llibres de consulta, tractats d'especialització constitueixen el seu fons bibliogràfic. La seva qualitat científica està garantida pel prestigi dels seus autors i per la selecció efectuada pels assessors i el Consell Editorial de les Publicacions de la Universitat de Barcelona.

Copyrighted material

UNIVERSITAT DE BARCELONA

PUBLICACIONS

ISBN 84-475-1103-0

9 788447 511037